



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REDISEÑO DEL RESTAURANTE TECHO DEL MUNDO

AUTORA

MARÍA EMILIA ALBUJA BALDUS

AÑO

2017



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

REDISEÑO DEL RESTAURANTE TECHO DEL MUNDO

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

Profesor Guía

Mgtr. Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Autora

María Emilia Albuja Baldus

Año

2017

## **DECLARACIÓN DE PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la 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”.

---

Gustavo Raúl Valencia Aguilar

Magister Dirección de empresas Constructoras e inmobiliarias

C.I.: 1703753051

## **DECLARACIÓN DE PROFESOR CORRECTOR**

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

---

Christian Fernando Yépez Guerrero

Magister Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliarias

C.I.: 1711248375

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA ESTUDIANTE**

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

---

María Emilia Albuja Baldus

C.I.: 1715548804

## **AGRADECIMIENTO**

Deseo empezar agradeciendo a mi familia y amigos por su apoyo durante esta carrera, a mi tutor Gustavo Valencia por haberme guiado e instruido en todo este proceso y a mi asesora de interiorismo Jimena Vacas por siempre guiarme con fuerza y optimismo.

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo principalmente a Dios, por haberme guiado y dado fuerzas estos cuatro años de carrera, a mis padres por darme todo su amor, paciencia y apoyo cada día y por nunca dejar de creer en mí. Finalmente a mis grandes amigas Manuela Troya y Alegría Campuzano por ser incondicionales y siempre apoyarme e impulsarme a ser mejor.

## RESUMEN

El siguiente proyecto de titulación tratara el rediseño interior del restaurante Techo del Mundo, el cual se encuentra situado en el séptimo piso del tradicional Hotel Quito. Teniendo una ubicación privilegiada en la Av. González Suárez este se encuentra en una zona comercial apta para restaurantes y establecimiento de esparcimiento.

Con un área de 644m<sup>2</sup> de construcción, el restaurante Techo del Mundo es considerado como un espacio tradicional de la ciudad desde su inauguración, pero en los últimos años ha sufrido un evidente decrecimiento en el ámbito de diseño interior el cual ha provocado que el número comensales al restaurante haya disminuido, por lo que la necesidad de una intervención se ha hecho emergente para este y así realzar y poner nuevamente en auge este restaurante con tanta categoría para la ciudad.

La propuesta buscara crear soluciones en ámbitos funcionales y de diseño para mejorar notablemente el espacio y la experiencia que adquirirán tanto sus comensales como trabajadores, para esto se realizó un análisis completo de las áreas existentes y de las necesidades que este espacio requiere para un funcionamiento adecuado y además de una amplia investigación que abarco todos los temas referentes con el tópico de los restaurantes como normativas, funcionabilidad, estética y confort, la cual permitió crear un nuevo diseño interior y distribución que llamara la atención de un número más amplio de comensales.



## ABSTRACT

The following project will treat the interior redesign of the Techo del Mundo restaurant, which is located on the seventh floor of the traditional Hotel Quito. Having the privileged location on Gonzalez Suárez avenue this is in a commercial area suitable for restaurants and entertainment establishment.

With an area of 644m<sup>2</sup> of construction, the Techo del Mundo restaurant is considered a traditional place of the city since its inauguration, but in recent years has suffered an evident decrease in the field of interior design which has caused the declined of number of diners of the restaurant , so the need for an intervention has become emerging for this and thus enhance and bring to life this place with so much category for the city.

The proposal will seek to create solutions in functional and design areas to significantly improve the place and experience that will be acquired both by its guests and workers, for this a complete analysis of the existing areas and the needs that this place required for an adequate operation was carried out, as well as an extensive research that covers all the topics referring to the topic of restaurants as normative, functionality, aesthetics and comfort, which allowed the creation of a new interior design and distribution that attract the attention of a wider number of diners.

# ÍNDICE

1. CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL TEMA.....	1
1.1 Introducción .....	1
1.2 Justificación .....	2
1.3 Objetivos.....	2
1.3.1 Objetivo general.....	2
1.3.2 Objetivos específicos.....	3
1.4 Alcances .....	3
1.5 Análisis Foda. ....	4
1.6 Soporte gráfico .....	5
2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.....	7
2.1 Marco histórico.....	7
2.1.1 Origen de los restaurantes. ....	7
2.1.2 Origen de los sitios públicos para alimentación en Ecuador.....	9
2.1.3 Historia del edificio.....	10
2.2 Marco edilicio.....	14
2.2.1 Descripción del Informe de Regulación Metropolitano (IRM).....	14
2.2.2 Informe de Regulación Metropolitano (IRM) .....	15
2.2.3 Normativas generales.....	16
2.2.4 Ordenanza sanitaria para restaurantes .....	19
2.2.5 Ordenanza de bomberos 3746 .....	20
2.3 Marco conceptual.....	23
2.3.1 El restaurante .....	23
2.3.2 Función de un restaurante.....	23
2.3.3 Tipos de restaurantes.....	24
2.3.4 Restaurantes nacionales de importancia. ....	25
2.4 Marco técnico. ....	26
2.4.1 Cielo raso: .....	27

2.4.2	Piso:.....	27
2.4.3	Iluminación: .....	27
2.4.4	Ventilación mecánica de doble flujo y aire acondicionado:.....	28
2.4.5	Circulación:.....	28
2.4.7	Ergonomía: .....	29
2.5	Referentes. ....	33
<b>3.</b>	<b>CAPÍTULO III: MATRIZ INVESTIGATIVA</b> .....	<b>46</b>
3.1	Introducción. ....	46
3.2	Soporté de documentación. ....	46
3.2.1	Entrevistas:.....	46
3.2.4	Experiencia:.....	56
3.3	Tabulación de la información. ....	59
3.3.1	Funcionamiento del restaurante Techo del Mundo.....	59
3.3.2	Porcentaje de huéspedes que visitan el restaurante Techo del Mundo. ....	60
3.3.3	Porcentaje de personas no hospedadas en el Hotel Quito que visitan el restaurante Techo del Mundo .....	61
3.3.4	Tabulación de encuestas.....	61
3.4	Diagnóstico del problema.....	64
3.4.1	Informe del espacio actual.....	64
3.5	Recomendaciones. ....	70
3.5.1	Términos generales .....	70
3.5.2	Recomendaciones por espacios.....	73
<b>4.</b>	<b>CAPÍTULO IV: MARCO EMPÍRICO</b> .....	<b>77</b>
4.1	Introducción .....	77
4.2	Análisis del sector .....	77
4.2.1	Usuarios .....	78
4.2.2	Accesos y vías principales.....	78
4.2.3	Servicios complementarios:.....	79
4.3	Edificio .....	84
4.3.1	Imágenes del estado actual del restaurante Techo del Mundo. ..	84

4.3.2	Identificación de mobiliario, acabados e instalaciones. ....	86
4.3.3	Análisis funcional. ....	93
4.3.4	Análisis del edificio. ....	96
4.3.5	Análisis del objeto:.....	98
4.4	Estado de intervención .....	100
4.4.1	Externalidades ambientales.....	101
4.4.4	Condicionantes y determinantes.....	104
<b>5.</b>	<b>CAPÍTULO V: PARTIDO ARQUITECTÓNICO .....</b>	<b>108</b>
5.1	Desarrollo del partido arquitectónico.....	108
5.3.1	Bocetos de posible aplicación del concepto en el proyecto. ....	108
5.5	Conceptualización de la cromática.....	109
<b>6.</b>	<b>CAPÍTULO VI: PROGRAMACIÓN DEL PROYECTO .....</b>	<b>110</b>
6.1	Análisis de programación.....	110
6.1.2	Grilla de relación.....	113
6.1.3	Diagrama de relación.....	113
6.1.2	Diagrama de flujos. ....	114
6.1.7	Plan Masa.....	115
6.1.8	Zonificación.....	116
	REFERENCIAS.....	117

## 1. CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL TEMA

### REDISEÑO DEL RESTAURANTE TECHO DEL MUNDO

#### 1.1 Introducción

Las funciones vitales del hombre encajan en un marco de ciclos vitales de; descanso, trabajo y alimentación, considerándose este último como uno de los más importantes por ser un elemento vital de supervivencia.

La forma de entender, usos y prácticas para la función de alimentación está marcada por la cultura y estilo de vida ya que ha sido modificada en forma y contenido en la historia de la humanidad, haciendo que esta función sea esencial en el hombre a tal punto que lo ha ubicado en la necesidad de mejorar la obtención, albergue y preparación de sus alimentos, para los cuales el hombre empezó a manejar tiempos y lugares para satisfacer esta necesidad.

En algún momento de la historia se llega a determinar un espacio en particular para la función vital de alimentarse y de acuerdo al momento histórico esta fue tomando características específicas.

Con el paso del tiempo y los cambios del hombre, este espacio llega a tener la necesidad de ser diseñado con criterios de servicio y/o comercio haciendo que las particularidades físicas se acoplen a estas características antes mencionadas.

Los comedores “comerciales” aparecen en el mundo y lógicamente en el Ecuador en los que físicamente también se orientan hacia el cliente y lo que este requiere.

La idea actual de un comedor se ha unificado alrededor del mundo, y en el Ecuador esta no se ha desentendido, pues ahora el diseño se basa ya en espacios enfocados hacia el cliente y en lo que este requiere, pues actualmente la gente busca espacios justificados y adecuados

El restaurante Techo del Mundo está ubicado en el último piso del edificio principal del Hotel Quito, icono comercial y turístico de la capital. Este ha sido

considerado como un restaurante de tradición en la ciudad y un espacio con un gran potencial gracias a su ubicación privilegiada y sobretodo la espectacular vista que posee de la ciudad y a los valles de Quito, haciendo de este el principal atractivo del restaurante al hablar desde el panorama arquitectónico.

El proyecto a proponer constara en el rediseño total del espacio que actualmente existe, el cual tiene un área de 644m<sup>2</sup>, permitiendo que este restaurante se renueve en su totalidad llamando así la atención de la gente tanto de la ciudad como de turistas y así brindarle un nuevo sentido a este espacio tan conocido de la ciudad.

## **1.2 Justificación**

Desde la inauguración del Hotel Quito fue uno de los mejores hoteles de la ciudad, su arquitectura moderna para la época llamaba la atención del público y su buena ubicación lo hacía un punto preferente.

Actualmente este sigue siendo un lugar importante de la ciudad pero ha sufrido un evidente decrecimiento, lo que ha involucrado una disminución en sus clientes. Esto es algo que ha afectado tanto al área de hospedaje como a la del restaurante Techo del Mundo. Un espacio que poco se ha renovado desde que se lo diseñó y que ahora su única fortaleza es su vista.

Por esta razón un rediseño que llame nuevamente la atención de la gente es de alta importancia ya que este renovará por completo un espacio tan importante y especial como es este, para así poder atraer nuevamente a grandes números de clientes.

## **1.3 Objetivos**

### **1.3.1 Objetivo general**

Rediseño del restaurante Techo del Mundo con un estilo moderno para la recuperación de este como uno de los restaurantes más atractivos de la ciudad de Quito.

### 1.3.2 Objetivos específicos

- Diseño de un espacio completamente funcional en todas sus áreas.
- Rediseño y replanteamiento del área de comedor, bar y estancia con mobiliario moderno y elegante.
- Usar variedad de materiales para crear un espacio con un diseño de calidad.
- Rediseño de baños para uso exclusivo del restaurante.
- Diseño de cielo raso nuevo que sea innovador y utilice materiales que lo hagan atractivo.
- Incorporación de sala de espera elegante que brinde una primera imagen de excelencia del restaurante.
- Rediseño en ventanas que concuerden con el diseño general del espacio.
- Incorporación de iluminación adecuada para cada área.
- Rediseño de cocina con el fin de mejorar la logística de este.
- Rediseño de ambiente idóneo para eventos musicales de ambientación.

### 1.4 Alcances

El restaurante Techo del mundo posee una ubicación única en la urbe quiteña, esta es una zona comercial llena de negocios y restaurantes que compiten con este.

Por esta razón un rediseño es fundamental ya que buscará principalmente llamar nuevamente la atención de la gente, para hacer de este restaurante uno de los favoritos de la comunidad local e internacional.

El rediseño iniciara desde la salida de los elevadores, el cual será el primer acercamiento al restaurante. La primera zona que se encontrará será una sala de espera o antesala para los clientes, en otras zonas se ubicaran el área de caja, área de bar el cual deberá ser atrayente para el usuario y el resto pertenecerá al restaurante en sí, considerando que este deberá ser un espacio adaptable para distintos eventos y actividades.

Los materiales a utilizar serán variados y ofrecerán un diseño elegante que juegue con la modernidad y con todas las vistas que esta locación ofrece. Por otra parte la iluminación también deberá trabajar de la mano con los materiales y la cromática del espacio, esta tendrá que presentar y resaltar el nuevo diseño. A la vez el cielo raso tendrá un nuevo protagonismo y deberá unirse al diseño.

El mobiliario en general será completamente renovado, moderno y elegante, además todos deberán aplicarse en conjunto y también se combinarán con los materiales a utilizar. Se debe resaltar además que este mobiliario deberá ser confortable para los usuarios.

## **1.5 Análisis Foda.**

### **Fortalezas**

- Este es considerado como un edificio tradicional de la ciudad.
- El restaurante posee una ubicación privilegiada en una de las áreas más comerciales y turística de la ciudad.
- Tiene una vista panorámica de todo Quito, tanto de la ciudad como de los valles, siendo este su atractivo principal.
- Tiene suficiente área de parqueadero para sustentar las necesidades tanto de clientes del hotel como del restaurante, lo que facilita el ingreso al lugar.
- Este es un espacio dedicado y diseñado para ser restaurante a diferencia del resto de establecimientos de la zona que son acomodados.
- Forma parte de un gran proyecto hotelero con clientes potenciales.

### **Oportunidades**

- Posee la oportunidad de atraer nuevos clientes, tanto de la ciudad como turistas que puedan interesarse por este espacio renovado.
- Tendrá la capacidad de renovarse constantemente con la ayuda del mobiliario y revestimientos que jueguen dependiendo de la época.
- El restaurante tiene la facultad de estar ubicado en la cercanía de distintos tipos de negocios y comercios que puedan atraer a clientes potenciales.
- Tiene la posibilidad de atraer clientes que actualmente no consideran a este restaurante como uno interesante.



## Debilidades

- El diseño actual es poco atractivo y anticuado, haciendo de este un restaurante poco llamativo para el público desconocedor de este.
- La cocina principal posee un tamaño reducido, creado la necesidad de tener una segunda cocina en pisos inferiores, y obligando a los meseros a transportar la comida y desechos desde el subsuelo hasta el piso del restaurante.
- Actualmente no ofrece servicios para una amplia variedad de nichos comerciales.

## Amenazas

- Otros restaurantes de la zona que puedan atraer más fácilmente la atención de potenciales clientes.
- La posibilidad que el edificio actual cambie de uso, por crecimiento de la ciudad y costo del suelo.

### 1.6 Soporte gráfico



Figura 1. Hotel Quito

Tomado de (Hotel Quito. s.f)



Figura 2. Restaurante Techo del Mundo

### Ubicación del Hotel Quito

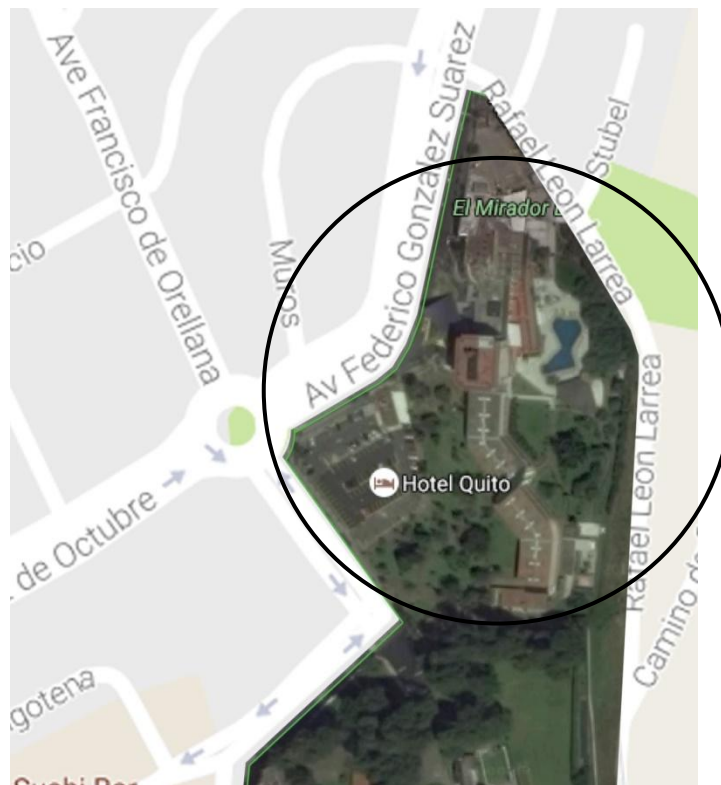


Figura 3. Hotel Quito en el entorno.  
Adaptado de (Google Maps, 2016)

## 2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1 Marco histórico.

#### 2.1.1 Origen de los restaurantes.

“La alimentación de las especies es una función vital que tiene que ser atendida de manera constante. “El comportamiento de alimentación del mono desnudo parece ser, a primera vista, una de sus actividades más variables, oportunistas y culturalmente influenciables; pero también aquí actúa una serie de principios biológicos básicos.” (Morris, 2003, pág. 89)

Desde los inicios de la humanidad el hombre ha tenido que conseguir su comida por sus propios medios, los cuales se centraron en sus facultades para la caza, siendo este parte esencial del instinto de aquel hombre primitivo.

El impulso de matar la presa tuvo, en parte, que independizarse del impulso de comer. Los alimentos se llevaron a un hogar base fija para su consumo. Hubo que preparar mejor la comida. Con el tiempo, los ágapes se hicieron más copiosos y espaciados. El papel de la carne en la dieta aumentó considerablemente. Se puso en práctica el almacenamiento y la distribución de comida. Los machos quedaron encargados de proporcionar la comida a la unidad familiar. (Morris, 2003, pág. 89)

Esta necesidad ha cambiado, el instinto del hombre ya no lo lleva a cazar con la frecuencia que lo hacía en sus inicios, es más esta ya es una práctica poco frecuente, la cual no ha alterado la necesidad de alimento constante, lo que ha llevado a que las personas requieran de espacios adecuados para hacerlo, los cuales eran lugares que en un principio se aislaban para estar únicamente en el interior de las casas y ser espacios simples sin diseño que cumplan simplemente con brindar asiento.

Antiguamente ya existían espacios de comercio dedicados al mercado alimenticio pero tenía poco que ver con lo que plantea un restaurante, las

posadas y tabernas brindaban un servicio de venta de alimentos en establecimientos poco higiénicos y adecuados para ofrecer un servicio adecuado.

La evolución del ser humano ha ido de la mano con la de los espacios, el hombre empezó a exigir cada vez más espacios que cumplan funciones explícitas y que estén por fuera de los domicilios.

La disposición de las personas por tener un espacio distinto para comer se vio reflejado por primera vez en Francia, en 1789 año de su revolución. (Apicius, 2016).

**Se conoce con el nombre de revolución francesa al movimiento político, social, económico y militar, que surgió en Francia en 1789;** el mismo que trajo como consecuencia el derrumbe de la monarquía absolutista, que hasta entonces había regido en Francia, a la vez que originó el establecimiento de un gobierno republicano democrático y asimismo, la iniciación de una nueva época llamada como La época contemporánea. **La revolución francesa difundió por el mundo los ideales de libertad y fraternidad, así como el de la soberanía popular;** y divulgó, primordialmente el conocimiento de los derechos fundamentales del hombre y del ciudadano. (Historia Universal, s.f.)

Dados estos eventos sucedidos en la revolución francesa surgió el primer restaurante con una ideología parecida a la que hoy en día conocemos. En ese tiempo y por los enfrentamientos, las familias aristocráticas al verse perjudicadas tuvieron que huir de sus hogares lo que los obligó a dimitir de sus cocineros y demás sirvientes. Estos empleados se enfrentaron a la necesidad de buscar un comercio nuevo que les permita subsistir trabajando en lo que ellos ya conocían. (Apicius, 2016)

Gracias a este hecho histórico se comenzó a crear un nuevo tipo de comercio enfocado a brindar un espacio único para que los parisinos puedan sentarse a comer en mesas separadas.

El primer restaurante llamado así data de 1765. En aquella época, el trabajo se regía por los reglamentos de las corporaciones. Había muchas en el terreno alimenticio: los fondistas, las casas de comidas por encargo, los asadores, los pasteleros, los panaderos, los vinateros. Hasta que en 1765, el señor Boulanger, establecido en la rue Bailleul, cerca del Louvre, empezó a vender 'caldos restaurantes'. Pero tomó la costumbre de llamar 'restaurante' no solamente al caldo, sino a otros platos sólidos, entre ellos unas manitas de cordero en salsa poulette que eran su especialidad. (Apicius, 2016)

En París aparece un restaurante con la ideología que actualmente tenemos, y este fue en 1789 por Antoine de Beauvilliers, el cual ya era un establecimiento de categoría alta en el que la única invitación era tener dinero. (Beteta, 2012)

La evolución de los ya llamados restaurantes progreso rápidamente, la gente se familiarizó con estos espacios y los cocineros empezaron a crear espacios que cada vez tenían más cualidades, los meseros se hicieron presentes, además de los platos a la carta que antes no eran comunes.

“Antes de 1789 había en París menos de 100 restaurantes; en 1795 se contaban ya más de 500; en 1810, más de 2.000.” (Apicius, 2016)

### **2.1.2 Origen de los sitios públicos para alimentación en Ecuador.**

Antes de la colonización en Ecuador ya existían lugares destinados a la venta de alimentos llamados Tambos. Estos eran espacios destinados para el descanso de distintas comunidades en los que se vendía comida, pero estando estos alejados a la realidad de un restaurante actual. (Duran, 2012)

Ya en época de la colonia el estilo de la alimentación cambio y mejoro con las nuevas ideas traídas por los españoles. Los tambos evolucionaron a fondas las cuales poseían más orden y limpieza, lo que también permitió que la gastronomía se expandiera y funcionara. Estas empezaron a ser puntos de encuentro para festividades y celebraciones de poco tamaño, evolucionando cada vez más hasta asemejarse a ser lo que un restaurante representa.

Después en el siglo XX se conoce sobre el restaurante “Las Claritas” el cual se encontraba cercano al Teatro Sucre. (Duran, 2012)

También aparecen las famosas “huecas”, las cuales brindan como especialidad cocina nacional, Así se conocían “los quimbolitos de la Loma”, “los tamales de la Esperanza”, “el caldo de patas del Castrillón”, etc.” (Duran, 2012)

Estos espacios llamados huecas forman parte de un tipo pequeño y simple de restaurante, siendo espacios de tradición en el país.

A la llegada del ferrocarril a la capital Ecuatoriana en 1908 aparece el primer Hotel- Restaurante el cual estaba ubicado en Chimbacalle y se lo conocía como La Estación, se encontraba comida nacional traída de distintos puntos del país gracias al ferrocarril. (Duran, 2012)

De este periodo en adelante y con todas las innovaciones que el ferrocarril traía a distintas partes del país todos los negocios progresaron, y los restaurantes fueron entre ellos, los cuales empezaron a tener mayor protagonismo ya que la población exigía lugares especializados que brindaran los servicios de vanguardia de la época, sin importar si eran simples “huecas” o restaurantes más refinados.

### **2.1.3 Historia del edificio**

El Hotel Quito es considerado como uno de los hoteles más simbólicos y tradicionales de la ciudad, que conserva la arquitectura moderna del siglo XX.

Ubicado en una zona privilegiada de la Av. Gonzales Suárez este hotel fue el preferido de los quiteños por varios años, su arquitectura moderna y ubicación llamaban la atención de quiteños y turistas, haciendo de este un punto distinguido para efectuar festejos y eventos de importancia. (Molina, 2016)

En un inicio el terreno del hotel pertenecía al municipio de Quito, pero un par de años antes de que inicie la construcción este predio pasó a formar parte de la Caja del Seguro (actual IESS, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social). “Dicha adquisición estuvo directamente relacionada con el equipamiento

emprendido en la ciudad por el presidente Camilo Ponce Enríquez, para la XI Conferencia Interamericana de Cancilleres que se desarrollaría en 1959 por designación de la Organización de Estados Americanos.” (Molina, 2016)

La construcción del hotel se realizó a inicios de los años 60's, y fue financiada por la Caja del Seguro. Esta entidad dejó a cargo la elaboración del edificio a los arquitectos Charles Mackihamon, quien se encargó del diseño y Oswaldo de la Torre a quien se le encomendó a la construcción. El funcionamiento estuvo a cargo de la empresa Americana InterContinental Hotels & Resorts, una cadena de hoteles con varios años de experiencia. (Molina, 2016)

La inauguración se efectuó en agosto de 1960 y fue llamado en un principio Hotel InterContinental Quito, nombre dado por la compañía que lo precedía. Este nombre fue sustituido por Hotel Quito en la década de los 80's cuando la empresa dejó de ser la anfitriona y el hotel pasó a ser propiedad del IESS. Comenzando con un gran potencial este fue el primer hotel de lujo ubicado fuera del centro de la ciudad y fue el preferido por el nivel socioeconómico alto del país y uno de los mejores del continente. (Molina, 2016)

En 2016 el hotel se subastó, y la empresa China Road and Bridge Corporation la cual es la nueva anfitriona. Este nuevo consorcio buscará crear alianzas que mejore el estado actual de este hotel tan tradicional de la ciudad y así mejorar el estatus de este.

El Hotel Quito entre sus servicios brinda a los clientes: lobby, área de hospedaje; habitaciones tipo: Business, suites, ejecutivas y business suite, 11 salones para eventos, gimnasio, piscina, áreas verdes, hidromasaje, sauna seco y húmedo y finalmente el Restaurante Techo del Mundo (Hotel Quito, s.f.).

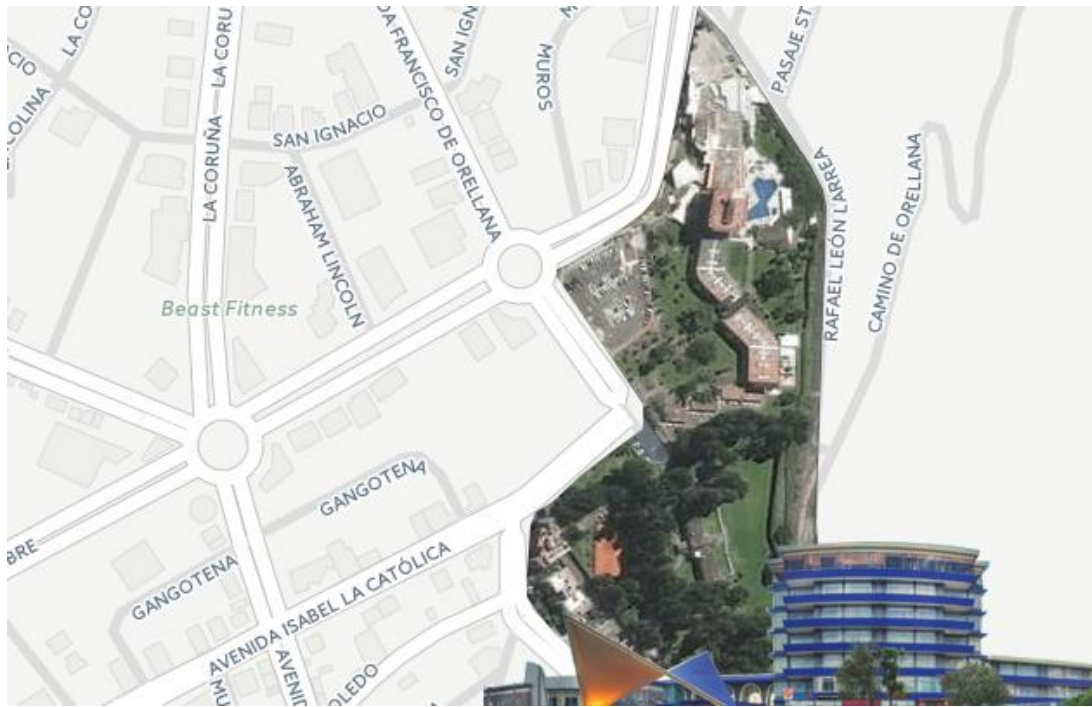


Figura 4. Ubicación Hotel Quito  
Adaptado de (Hotel Quito, s.f.)



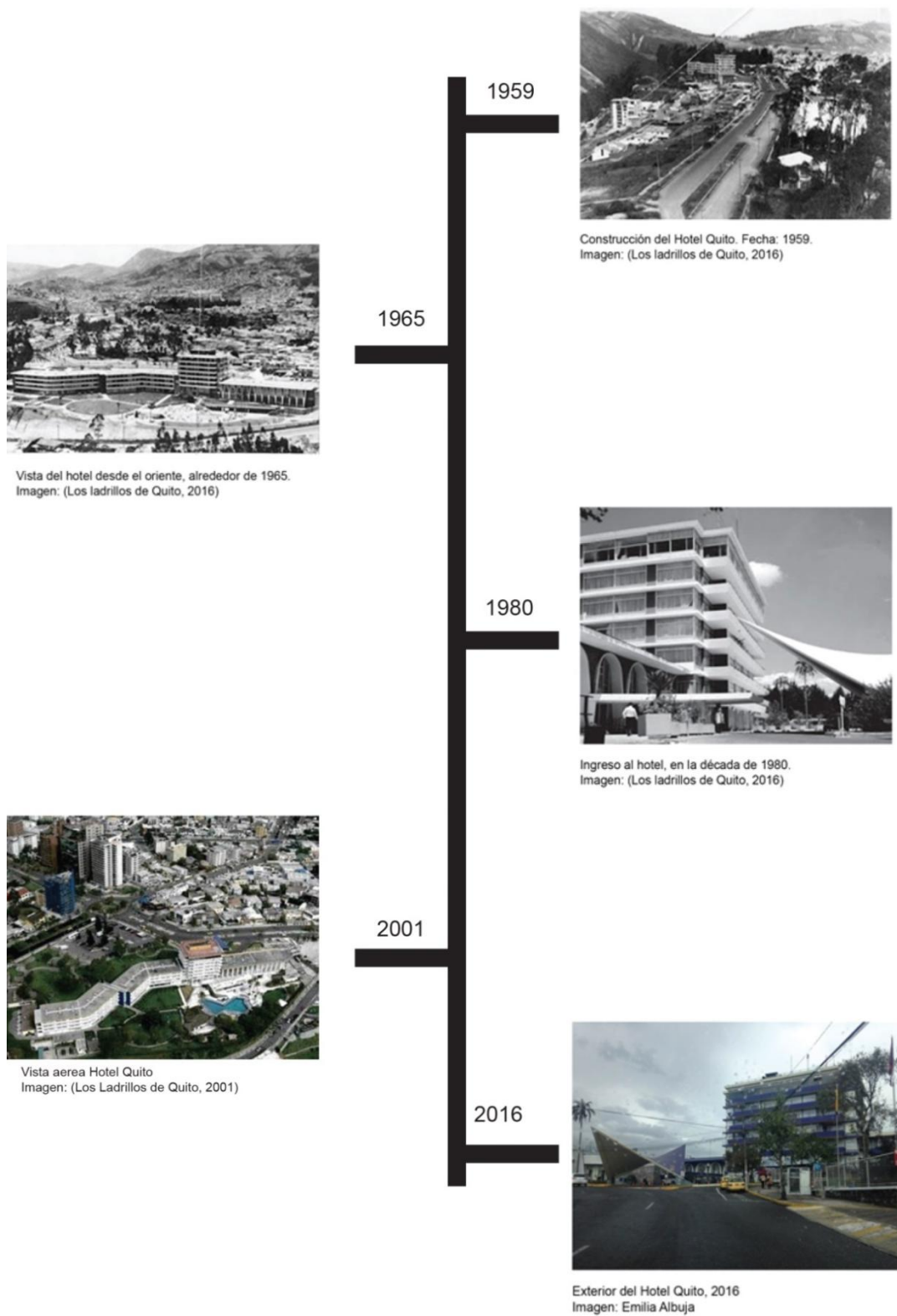


Figura 5. Línea de tiempo del Hotel Quito  
 Tomado de (Los ladrillos de Quito, 2001)

### Síntesis:

Se puede observar la gran importancia que posee el progreso en una ciudad o país, y es posible decir que la historia del restaurante muestra como esta es una institución que ha evolucionado con el hombre, que con el paso de las décadas ha mejorado sus estándares para poder brindar un mejor servicio y experiencia a sus clientes.

El Hotel Quito fue uno de los más representativos de la ciudad cuando se inauguró, actualmente sigue siendo un punto importante de la ciudad pero no tiene el mismo esplendor que poseía antiguamente.

Se debe mencionar además que el restaurante Techo del Mundo inició en conjunto con el hotel y tomó ese nombre por su ubicación en el último piso de la torre principal de este, que además posee una vista periférica a toda la ciudad.

## **2.2 Marco edilicio.**

### **2.2.1 Descripción del Informe de Regulación Metropolitano (IRM)**

- Ubicado en las calles Gonzales Suárez y Francisco de Orellana, parroquia Mariscal Sucre, barrio Floresta. El Hotel Quito posee el número de predio 98963.
- Su área total de terreno es de 22105.60 m<sup>2</sup> y el área construida neta es de 18821.07 m<sup>2</sup>.
- Está considerado como un terreno en área urbana y deberá tener todos los servicios básicos.
- El lote mínimo deberá ser de 600 m<sup>2</sup>, el frente mínimo de 15 m. Para los pisos se tomarán en cuenta 6 y tendrán una altura de 24m en total.
- Los retiros serán de: frontal 5 m, laterales 3m, posterior, 3m y entre bloque y bloque 6 m.

## 2.2.2 Informe de Regulación Metropolitana (IRM)

**Informe de Regulación Metropolitana - LOTE EN UNIPROPIEDAD**

**\* INFORMACIÓN PREDIAL**

<b>DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO</b>	
C.C./R.U.C.:	1791437195001
Nombre o razón social:	QUITOLINDO QUITO LINDO S A
<b>DATOS DEL PREDIO</b>	
Número de predio:	98963
Geo clave:	170104230048001116
Clave catastral anterior:	10406 04 001 000 000 000
En derechos y acciones:	NO
<b>ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN</b>	
Área de construcción cubierta:	18821.07 m <sup>2</sup>
Área de construcción abierta:	0.00 m <sup>2</sup>
Área bruta total de construcción:	18821.07 m <sup>2</sup>
<b>DATOS DEL LOTE</b>	
Área según escritura:	22105.60 m <sup>2</sup>
Área de levantamiento:	0.00 m <sup>2</sup>
Área gráfica:	22657.05 m <sup>2</sup>
Frete total:	601.16 m
Máximo ETAM permitido:	10.00 % = 2210.56 m <sup>2</sup> [SU]
Zona Metropolitana:	NORTE
Parroquia:	MARISCAL SUCRE
Barrio/Sector:	LA FLORESTA

**IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE**

Nueva consulta    Generar IRM preliminar

El IRM debe ser obtenido en: Administración Zonal Norte (Eugenio Espejo)

**\* CALLES**

Fuente	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura
SIREC-Q	12 DE OCTUBRE	0	5 m al eje	
SIREC-Q	FRANCISCO DE ORELLANA	0	5 m al eje	
SIREC-Q	GONZALEZ SUAREZ	0	5 m al eje	E14
SIREC-Q	ISABEL LA CATOLICA	0	5 m al eje	E12
SIREC-Q	RAFAEL LEON LARREA	0	5 m al eje	E15

Para modificar o eliminar la información de las vías cuya fuente es el sistema SIREC-Q, debe acercarse a la jefatura zonal de catastro de la Administración Zonal respectiva

**REGULACIONES**

<b>ZONA</b>	Zonificación: A19 (A606-50)	<b>PISOS</b>	Retiros
Lote mínimo:	600 m <sup>2</sup>	Altura: 24 m	Frontal: 5 m
Frete mínimo:	15 m	Número de pisos: 6	Lateral: 3 m
COS total:	300 %		Posterior: 3 m
COS en planta baja:	50 %		Entre bloques: 6 m
Forma de ocupación del suelo:	(A) Aislada	Clasificación del suelo:	(SU) Suelo Urbano
Uso principal:	(RU2) Residencial urbano 2	Servicios básicos:	SI

**AFECTACIONES/PROTECCIONES**

Descripción	Tipo	Derecho de vía (m) (desde el eje)	Retiro (m)	Observación
REHABILITACION	ESPECIAL			Lote ubicado dentro del Inventario de Áreas Históricas del DMQ, para cualquier intervención deberá aprobar un proyecto en la Comisión de Áreas Históricas y Patrimonio.
DERIV. S/E 24 - DERIV. S/E 12 (46 kv) [Retiro: 7.50m del eje]	ESPECIAL		7.50	Las franjas de protección definitivas deben establecerse según los detalles que consta en el proyecto eléctrico respectivo aprobado por la EEQ S.A.

**OBSERVACIONES**

Observación

RETIRO FRONTAL 5M A LAS VIAS. RADIO DE CURVATURA DEFINIDO POR LOS BORDILLOS.  
PARA PLANIFICAR CONTARA CON EL VISTO BUENO DE LA COMISION DE AREAS HISTORICAS.  
SOLICITARA INFORME DE REPLANTEO VIAL PARA DETERMINAR SI EL LOTE SE ENCUENTRA AFECTADO  
PREVIO A CUALQUIER INTERVENCION SOLICITARA ASESORAMIENTO TECNICO EN LA SECRETARIA DE TERRITORIO HABITAT Y VIVIENDA EN CENTRO HISTORICO

**NOTAS**

- 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 MDMQ. Si existe algún error acercarse a las unidades desconcentradas de Catastro de la Administración Zonal correspondiente para la actualización y corrección respectiva.
- Este informe no representa título legal alguno que perjudique a terceros.
- Este informe no autoriza ningún trabajo de construcción o división de lotes, tampoco autoriza el funcionamiento de actividad alguna.
- "ETAM" es el "Error Técnico Aceptable de Medición", expresado en porcentaje y m<sup>2</sup>, que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el MDMQ, dentro del proceso de regularización de excedentes y diferencias de superficies, conforme lo establecido en el Artículo 481.1 del COOTAD; y, a la Ordenanza Metropolitana 0126 sancionada el 19 de julio de 2016.
- Para iniciar cualquier proceso de habilitación de la edificación del suelo o actividad, se deberá obtener el IRM respectivo en la administración zonal correspondiente.
- Este informe tendrá validez durante el tiempo de vigencia del PUOS.
- Para la habilitación de suelo y edificación los lotes ubicados en área rural solicitará a la EPMAPS factibilidad de servicios de agua potable y alcantarillado.

Figura 6. IRM del Hotel Quito

Tomado de (Alcaldía de Quito, s.f.)

### 2.2.2.1 Afectaciones/ Protecciones

El Hotel Quito está incluido en el inventario de Áreas Históricas del Distrito Metropolitano de Quito, lo que presupone la obligación de informar al

organismo pertinente; la Comisión de Áreas Históricas y Patrimonio cualquier cambio, alteración o intervención que se realice a esta edificación en espera de la aprobación del organismo antes nombrado.

Síntesis:

El IRM mostrará la información del predio en general, las características que este posee y las regulaciones que se deben cumplir.

### **2.2.3 Normativas generales**

De acuerdo con la temática de restaurantes, se deberán tomar en cuenta distintos aspectos de normativas generales para lograr tener un correcto funcionamiento técnico del interior del restaurante.

Esta buscará mostrar las condiciones mínimas para los distintos espacios de un restaurante como serán áreas de cocina, comedor, baños, entre otros, además de exigencias de bomberos y normativas de emergencia.

- **Estimación de población de un edificio**

Restaurantes: 1 persona por cada 3.00 m<sup>2</sup> de área.

**Normativas para funcionamiento general del comedor, bar y área de estancia.**

- **Iluminación**

La iluminación de los espacios deberá ser la correcta y tendrá obligatoriamente que cumplir con las necesidades de cada espacio.

El área de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos deberá tener un nivel mínimo de 220 luxes. Estas deberán estar ubicadas de tal manera que no incomode el trabajo de las personas, no podrán crearse sombras sobre áreas de trabajo. (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE

## RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f.)

### Art. 7°: Ventilación

La ventilación será de importancia para espacios de aglutinamiento de personas como el de un restaurante, la cual tendrá que tener una calidad de aire óptima. Esta deberá evitar la acumulación de calor, condensación de vapor, polvo y aire contaminado. (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f.)

Al interior de las cocinas se deberán colocar extractores para eliminar olores.

- **Circulación:**

La circulación entre mesas deberá ser mínimo de 45 cm y entre pasillo se deberá respetar un ancho de 90cm para la correcta circulación de meseros con bandejas de comida y para personas en sillas de ruedas. (Pinillos, 2011)

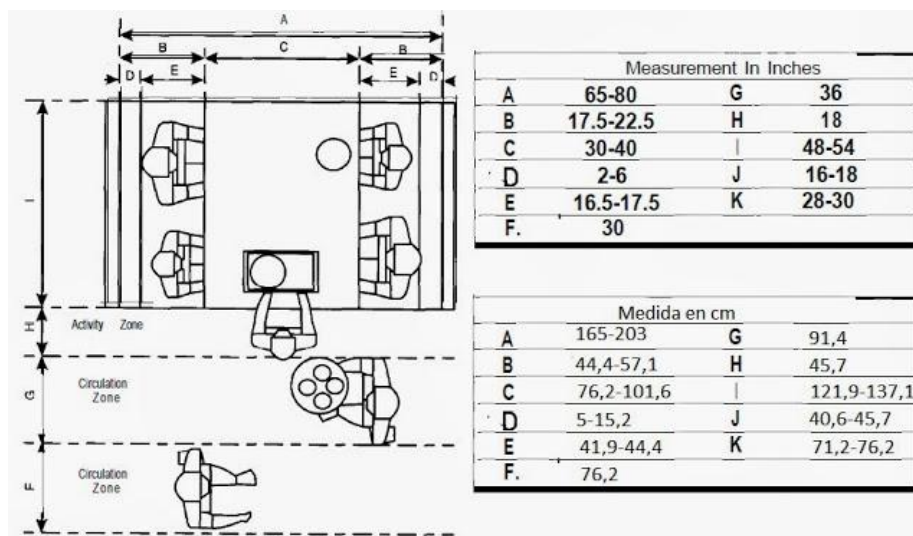


Figura 7. Medidas para restaurantes

Tomado de (Pinillos, 2011)

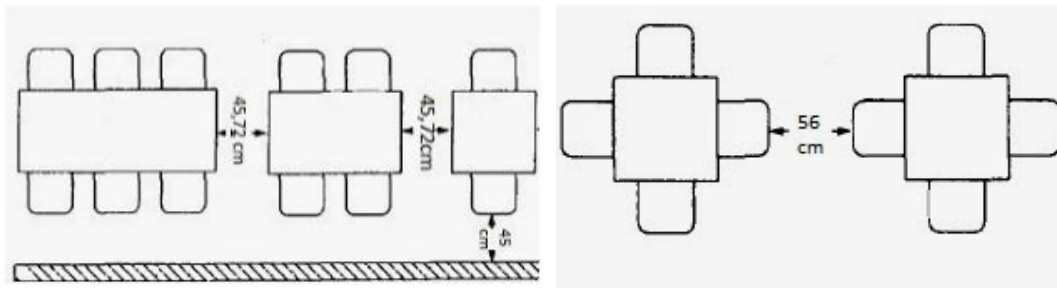


Figura 8. Medidas para separación de mesas.

Tomado de (Pinillos, 2011)

### Normativa para estructuras físicas.

#### Art. 5° Estructuras Físicas

- **Pisos y paredes:** estos deberán estar hechos de materiales impermeables, fáciles de limpiar y antideslizantes. (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f. pág.2)
- **Ventanas:** Se deberán construir de tal forma que no acumulen elementos insalubres y agua. Deberán estar completamente hermetizadas. (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f., pág.2)
- **Puertas:** deberán tener superficies lisas y no adsorbentes. Para espacios de almacenamiento y preparación de alimentos estas deberán tener cierres automáticos. (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f., pág.2)

## NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA

### 2.2.4 Ordenanza sanitaria para restaurantes

Esta ordenanza tendrá como objetivo el cautelar la calidad de los productos alimenticios desde el encargo, la movilización, almacenamiento, comercialización y preparación.

#### Art. 12°: Servicios Higiénicos para el Público

El área de baños para clientes no podrá tener ningún paso directo al área de comedor. Las puertas deberán ser de cierre automático y se abrirán por completo únicamente al momento de realizar la limpieza. La indumentaria higiénica deberá estar en excelentes condiciones, y estos espacios deberán tener la ventilación apta.

Se debe acotar que existirán baños privados para ambos sexos y baños para personas discapacidad. (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f. pág.4)

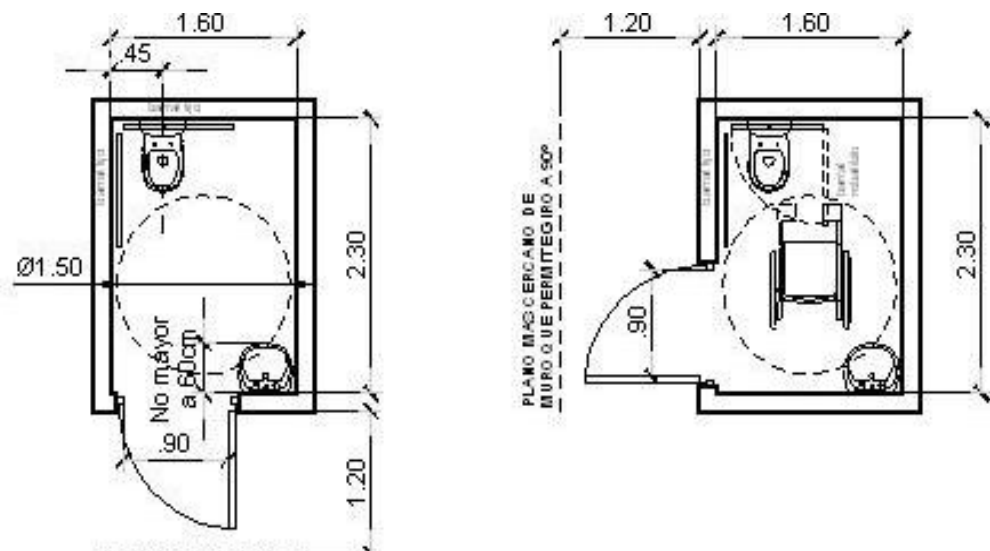


Figura 9. Medias mínimas de baños para personas en sillas de ruedas.

Tomado de (Normativas, 2016)

Tabla 1. Cantidades según género y necesidad.

Frecuencia de comensales/día	Hombres			Mujeres	
	Inodoros	Urinarios	Lavatorios	Inodoros	Lavatorios
Menos de 60	1	1	1	1	1
De 61 a 150 (*)	2	2	2	2	2
Por cada 100 adicionales	1	1	1	1	1

Tomado de (NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA, s.f., pág. 4)

### 2.2.5 Ordenanza de bomberos 3746

#### Art. 110.- Puertas

Puertas de emergencia para todo tipo de edificación menos viviendas unifamiliares, deberán ser a prueba de fuego, sobre todo las que se encuentren cercanas a accesos de escaleras y elevadores. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

Características de las puertas:

- Rango de giro de 90 a 180° sobre el eje vertical.
- Dispositivo de cierre automático para puertas de emergencia.
- Las medidas no deberán ser inferiores a 90 cm de ancho y 2.10m de altura.
- El tipo de cerradura no utiliza llaves desde el interior para salir y deben tener apertura manual.
- El sistema de cierre no deberá dañarse por fuerza del calor.
- Puertas sin salida de emergencia deberán permanecer cerradas y se deberá ubicar señalización referente a este.

(Consejo Metropolitano de Quito, 2008)



**Art. 111.- Pisos, techos y paredes**

Todos los revestimientos que se utilicen para estas áreas de evacuación y circulación deberán ser a prueba de fuego y tendrán la señalización adecuada. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

**Art. 114.- Cajón cerrado de escaleras**

Los materiales que se utilicen en estas deberán tener una resistencia al fuego mínima de dos horas, por lo que deberán tener ventilación natural. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

**Art. 116.- Vías de evacuación**

Como medida mínima de seguridad en caso de emergencia todo edificio deberá tener una vía de emergencia marcada por una circulación continua sin objetos que imposibiliten una salida rápida y limpia.

Se debe tomar en cuenta que cada elemento colocado en una ruta de evacuación deberá ser resistente al fuego.

La distancia a recorrer de un área hasta la ruta o salida de emergencia deberá ser máximo 25 m, lo que cambiará dependiendo de la distribución del espacio. Se deberá incluir señalización e iluminación adecuadas. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

**Art. 117.- Salidas de escape o emergencia**

Todo espacio que albergue a un número mayor de 50 asistentes se debe crear salidas de emergencia que abastezcan al número de personas. El tiempo promedio de un desalojo en caso de emergencia debería ser máximo de 3 minutos, por lo que la distancia hasta una salida de emergencia deberá estar limpia y tendrá la señalética necesaria. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

**Art. 118.- Extintores de incendios**

En caso de emergencia por un incendio el establecimiento deberá contar con extintores adecuados para cada tipo de edificación.

Estos estarán colocados en áreas visibles y necesarias, como salidas de emergencia y puertas cercanas. Además se tomará en cuenta que de cualquier

punto se deberá tener una distancia máxima de 25m hasta un extintor. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

Para asegurar la efectividad de los extintores se colocarán en cajas de seguridad metálicas con puerta de vidrio que estarán empotrados a la pared a una altura mínima de 1.50m. Se deberá tomar en cuenta que esta caja deberá tener la señalética adecuada. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

#### **Art.118.- Sistema Hidráulico contra incendios**

Se utilizara una red de agua de tuberías de acero/ hierro las cuales serán de uso único para casos de emergencia por incendios.

Por otra parte las columnas de agua tendrán que soportar un mínimo de presión de 40 kg/cm<sup>2</sup>. El diámetro de esta variara dependiendo del equipo de presurización para obtener la presión necesaria, la cual no podrá sobre ninguna circunstancia ser menor a 63.5mm. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

#### **Art. 124.- Sistema de detección automática, alarma y comunicación interna de incendios.**

Este sistema buscará precautelar posibles incendios. Estos constaran en ser sensores de humo y difusores de sonido accionados por pulsadores manuales, los cuales estarán ubicados en ciertas paredes. La distancia máxima hasta estos será de 25m<sup>2</sup>. Es posible que estos se encuentren ubicados en las inmediaciones de la cocina y de los extintores. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

#### **Art, 125.- Iluminación de emergencia**

Estas funcionaran en casos de emergencia o cortes inesperados de electricidad. Su ubicación preferencial será en las rutas de evacuación, salidas y otras áreas necesarias.

Tendrán que funcionar ininterrumpidamente por un periodo de una hora y la luminaria será de 50 lux. (Consejo Metropolitano de Quito, 2008)

#### **Art. 126- Señalización de emergencia**

Esta deberá marcar rutas, salida de emergencia, extintores, pulsadores manuales, entre otros. La señalización a utilizar deberá ser clara y de fácil entendimiento.

Síntesis:

Las normativas mostraran explícitamente como funcionara un restaurante hablando específicamente de la parte técnica de este. Temas como seguridad y medidas mínimas son los principales al momento de diseñar un espacio con todas las normas legales y necesarias.

## **2.3 Marco conceptual.**

### **2.3.1 El restaurante**

Esta palabra tan utilizada en todo el mundo proviene de la palabra en francés “restaurants” que significa sopa o caldo. Este nombre evolucionó y se popularizó hasta ser hoy en día una de las palabras más utilizadas por el ser humano. (Apicius, 2016)

El restaurante es una institución privada que buscará ofrecer un servicio de venta de alimentos y bebidas, las cuales tendrán cierto precio dependiendo de la calidad de estas. Este deberá tener espacios confortables y agradables para los clientes.

### **2.3.2 Función de un restaurante**

Con la idea actual de lo que es un restaurante se puede saber y entender los usos y funciones de este.

La principal función de un restaurante será siempre el de ofrecer un espacio de asiento para que las personas puedan comer, el cual consta en tener sillas y mesas para tal motivo.

A pesar que en el mundo existe una gran variedad de restaurantes se puede siempre encontrar esta función, la cual puede variar en decoración, mobiliario, concepto, entre otros pero siempre buscará brindar un espacio para que la gente pueda sentarse a comer.

### 2.3.3 Tipos de restaurantes

Clasificación dependiendo del tipo de servicio y categoría que brindan.

- **Restaurantes de lujo (cinco tenedores):** estos restaurantes brindan un servicio de excelencia. La decoración interior es primordial ya que esta debe ser elegante, los materiales son de alta calidad y el mobiliario debe trabajar de acuerdo a esta decoración. La iluminación debe resaltar los materiales, mobiliario y elementos decorativos.  
Un elemento de importancia que debe existir en un restaurante de esta categoría es una sala de espera y un guardarropa. (El Mule Carajonero, 2015)
- **Restaurantes de primera (cuatro tenedores):** este tipo de establecimiento se asemejara al de un restaurante de lujo, pero su rango será más bajo, pues la decoración y el tipo de materiales a utilizar serán menos lujosos y tendrán menos servicios.
- **Restaurantes de segunda (tres tenedores):** este será un restaurante menos sofisticado, los guardarropas seguirá presente pero la sala de espera será omitida. (El Mule Carajonero , 2015)
- **Restaurantes de tercera (dos tenedores) y restaurantes de cuarta (un tenedor):** mucho más sencillos que los anteriores, aquí se brindarán servicios básicos y no será un punto focal de gran importancia, el diseño interior quedará sin importancia ya que este se centrara únicamente en brindar un servicio de venta alimenticia.

#### Clasificación por tipo:

- **Restaurante gourmet:** este buscará brindar un servicio de calidad, el diseño del espacio será elegante y los alimentos serán catalogados como de excelencia. “Se preparan platos exquisitos y poco comunes, que requieren de una gran elaboración.” (Equipo de redacción, 2016)
- **Restaurante de especialidad:** como lo dice su nombre estos serán restaurantes especializados en ciertos tipos de cocina. Aquí buscarán

una misma línea de trabajo y los espacios tendrán diseños atractivos que posiblemente trabajaran con el tipo de cocina.

- **Restaurante buffet:** la idea de este tipo de restaurante es el de brindar varios tipos de alimentos complementados de un servicio self- service, eliminando la necesidad de meseros permanentes. Es común encontrarlos en hoteles y su diseño interior puede variar dependiendo de su ubicación.
- **Restaurante de comida rápida:** este será un restaurante informal que brinde rapidez al momento de recibir su producto, el cual será de rápida y fácil preparación.
- **Restaurantes temáticos:** la ideología que crea este tipo de restaurante atraerá a un selecto número de participantes los que buscarán una línea de comida explícita la cual será acompañada por una decoración acorde a esta. Por ejemplo, restaurantes de comida Italiana, Japonesa, entre otros.
- **Restaurantes espectáculos:** este tendrá una temática más cultural y tendrá como principal punto focal el diseño interior que trabajara de la mano con el concepto que esta tenga. “Son aquellos restaurantes que están ligados a algún tipo de música, o a un personaje en específico.” (Equipo de redacción, 2016).

#### 2.3.4 Restaurantes nacionales de importancia.

- **Rincón de Francia:** este restaurante tiene un tiempo de vida de 40 años que deleita a sus clientes con comida francesa e internacional y es considerado como un restaurante de importancia del Ecuador. (Rincón de Francia , 2015)
- **Segundo Muelle:** la especialidad de este es la comida Peruana. Es un reconocido restaurante Peruano que incursionó en el país con una decoración interior moderna. (Segundo Muelle, s.f.)

- **Mea Culpa:** ubicado en el antiguo Palacio Arzobispal de la Plaza Grande del Centro Histórico, este es uno de los restaurantes favoritos de los Quiteños, pues ofrece una experiencia única. Su alta calidad en servicio y comida lo hace ganar tanto prestigio. (Palacio Arzobispal, s.f.)  
**“Sabemos lo que es ser exclusivos”** (Palacio Arzobispal, s.f.)

Síntesis:

Se cuenta con distintos tipos de restaurantes con servicios y categorías variadas, las cuales suelen diferir en lo que quieren brindar, pues unos tendrán como prioridad ofrecer alta calidad en la comida, servicios y diseño interior y otros se enfocarán únicamente en dar un espacio simple que solo cumpla con ofrecer un plato de comida económico. El usuario tiene la discrecionalidad de escoger entre una gran variedad de restaurantes, lo que hace que este “mundo” sea altamente competitivo.

Al comparar entre la categoría de un restaurante de cinco tenedores y uno de cuatro tenedores se entiende que no existe una gran diferencia, pues ambos brindarán los mismos servicios, calidad de atención y diseño interior, pero si se calificará una diferencia en el alto costo de los materiales y mobiliarios, por lo que al hablar de un restaurante de cinco tenedores deberán obligatoriamente ser de lujo y en el de cuatro no deberá ser igual.

#### **2.4 Marco técnico.**

El diseño interior de este espacio trabajara con un concepto básico modernista el que buscará crear un espacio nuevo e innovador que llame la atención de la gente.

Por esta razón la correcta utilización de materiales será indispensable, tanto para áreas constructivas como para las de diseño las cuales deberán ser armoniosas con el concepto y con lo que esta edificación brinda en la estructura y en sus otras características entre las que principalmente está la vista que esta posee y que es el punto focal principal de este restaurante.

Al interior de esta se deberán realizar adecuaciones a las instalaciones de baterías sanitarias y a las del área de bar las cuales deberán ser reubicadas y rediseñadas.

#### **2.4.1 Cielo raso:**

Para este se buscará crear una armonía entre diseños creados con Sistema Drywall y madera los cuales crearán diseños innovadores que mejoren el ambiente del espacio y que respeten el concepto de este.

En cuanto al Sistema Drywall para el cielo raso se utilizará el tipo ST, estándar en áreas del restaurante y para áreas de baños se utiliza del tipo RH, resistentes a la humedad.

Para el cielo raso de madera se utilizarán tiras o chapas las cuales serán de madera de roble lacado y con su color natural.

#### **2.4.2 Piso:**

Este tendrá un protagonismo importante ya que deberá ser agradable a la vista y además tendrá que ser un material duradero que no se deteriore rápidamente, además su limpieza deberá ser sencilla.

Para el área del restaurante se utilizara piso de madera, el cual será acompañado de piso epoxico para áreas de circulación.

#### **2.4.3 Iluminación:**

Se incorporara iluminación general dada por luminarias LED de tono cálido que realce al mobiliario y a los materiales utilizados, para iluminación indirecta que se ubicará en los detalles de cielo raso se utilizara cinta LED y en áreas necesarias se utilizaran luminarias dirigibles y puntuales. Acompañadas a estas luminarias se utilizaran lámparas que acompañen el diseño del espacio.

#### 2.4.4 Ventilación mecánica de doble flujo y aire acondicionado:

La ventilación deberá ser tratada correctamente para este espacio ya que albergará a números altos de visitantes y será obligatorio ofrecer un ambiente que renové la calidad del aire constantemente.

Para esto se utilizara el mecanismo de ventilación mecánica, la cual permitirá renovar la calidad del aire interior mediante un proceso de extracción del aire húmedo y contaminado por la inserción de aire renovado del exterior. Este mecanismo además tendrá un filtro purificador de aire para evitar que ingrese aire contaminado del exterior. (Constructible, s.f.)

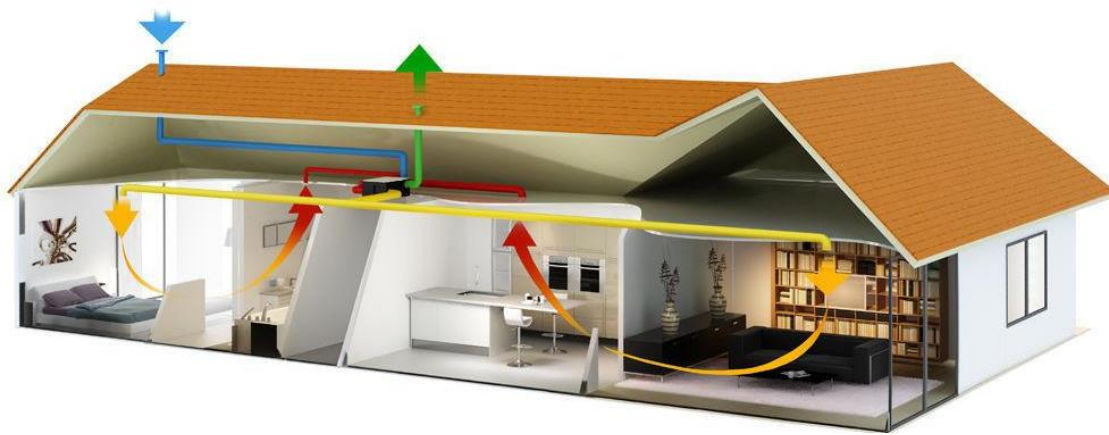


Figura 10. Ejemplo gráfico de funcionamiento de Ventilación mecánica.

Tomada de (Archi Expo, s.f.)

#### 2.4.5 Circulación:

Una correcta circulación será primordial, pues esta deberá permitir tanto a clientes como a meseros moverse cómodamente.

Una circulación definida, horizontal y vertical permitirá que los clientes puedan recorrer los espacios sin dificultad y que estos “pasillos” tengan siempre el tamaño adecuado.



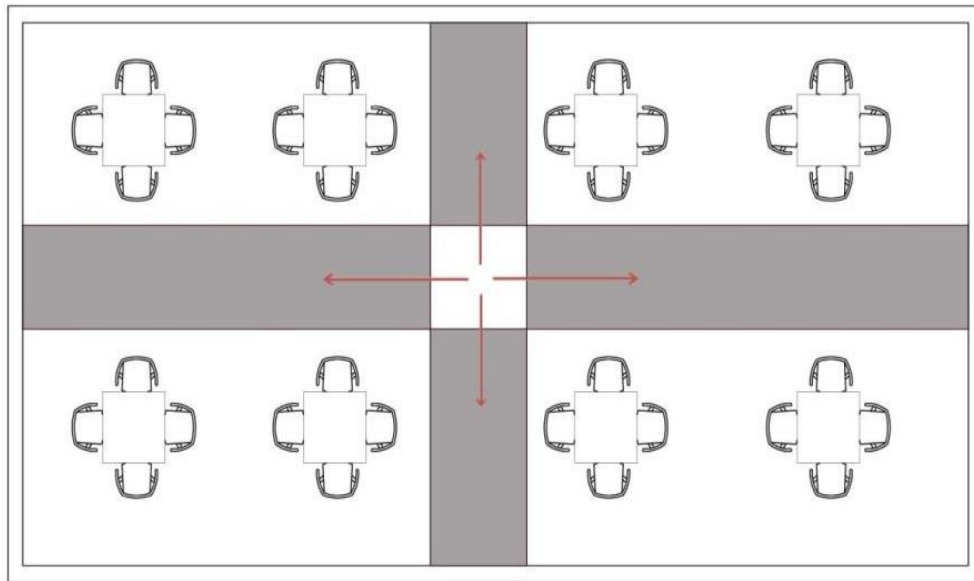


Figura 11. Circulación

Un punto que se tomarán en cuenta será el de accesos y circulación para personas con discapacidades físicas para todas las áreas del restaurante, el cual deberán estar diseñadas acorde a sus necesidades y señalamientos técnicos.

#### 2.4.7 Ergonomía:

El mobiliario poseerá un diseño moderno y cómodo que tenga como principio un diseño ergonómico que mejore la calidad de estadía de las personas. Este mobiliario además deberá adaptarse para distintos tipos de módulos.

#### 2.4.8 Equipamiento necesarios:

Aquí se mostrarán los elementos y características necesarios para el funcionamiento de una cocina para restaurante.

- Cocina industrial a gas o eléctricas.
- Horno a gas o eléctricas.
- Extractor de olores.
- Lavadora de platos industrial de acero inoxidable.

- Freidoras de acero inoxidable ubicadas sobre mesones o con pedestales propios. Estos deberán estar fijados a alguna superficie rígida. “Temperatura de 120°C a 180°. A gas o eléctricas. Una freidora de 14 litros necesita 7Kw. Una freidora industrial o ultra rápida, necesita 14Kw.” (Stone, 2010)

Mobiliario obligatorio de acero inoxidable que constarán en: mesones, lavabos, estanterías, muebles altos, cocinas y hornos.

La principal particularidad de este material es que no permite que se cree oxidación y es antiséptico. “La calidad se mide por la proporción de cromo y níquel (18/8, 18/10, 18/12), el grosor de 1, 2, 3,4 mm es un factor importante, el tratamiento se obtiene en láminas y se ha de cortar, soldar pegar y pulir.” (Stone, 2010)

Todas las instalaciones deberán estar protegidas por elementos resistentes al fuego.

#### **2.4.8.1 Mobiliario necesario para cocinas**

- Mesones de acero inoxidable
- Muebles altos para almacenaje
- Armarios y estanterías.
- Colgadores para paletas, espátulas, etc.

#### **2.4.8.2 Elementos de seguridad**

- Piso antideslizante y de limpieza sencilla.
- Paredes de materiales lisos y de limpieza sencilla.
- Pasillos de circulación libre.
- Puntos de luz en cada área de trabajo. Ventilación mecánica.
- Sensores de humo y extintores.

#### **2.4.8.3 Superficie estimada para cocinas**

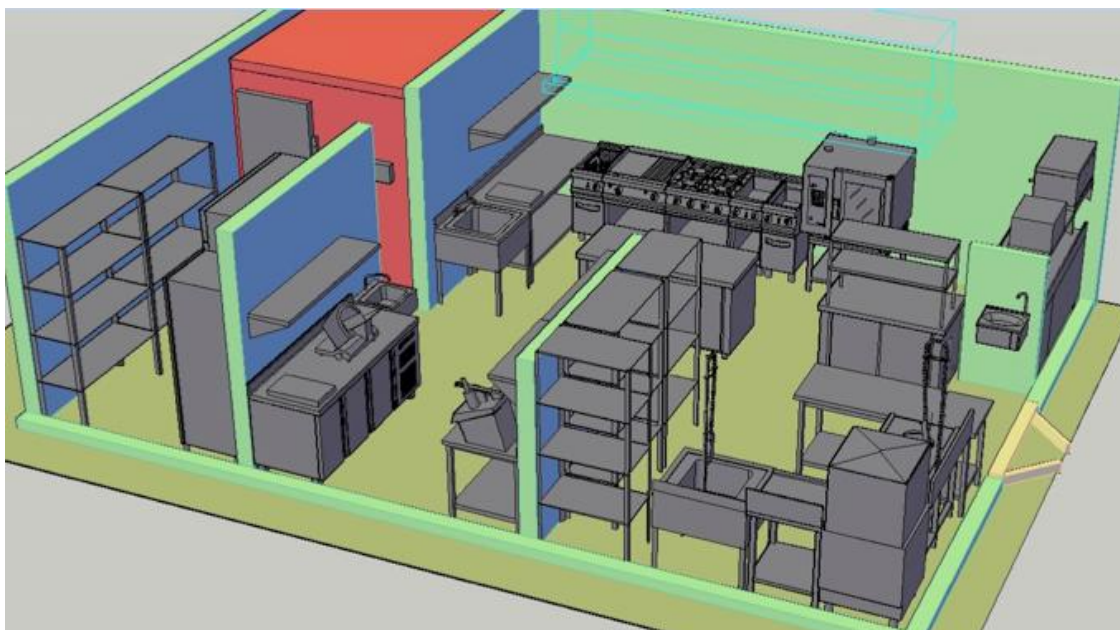


Figura 12. Elementos para restaurantes

Tomado de (Fagor Industrial, 2014)

Tabla 2. Ejemplo de distribución de cocina según la necesidad de cada proceso.

Superficie estimada para cocinas de colectividades	Superficie en metros cuadrados por comensal			
	Cocina de pequeño restaurante	Cocina de pequeña colectividad (hasta 100)	Cocina de mediana colectividad (hasta 250)	Cocina de gran colectividad (> 250)
Recepción de género	0,05	0,07	0,06	0,05
Almacén de embalajes vacíos	0,01	0,06	0,06	0,05
Basuras / Desperdicios	0,01	0,05	0,05	0,04
Oficina del Jefe de Almacén	-	-	-	0,03
<b>Suministros / Aprovisionamiento</b>	<b>0,07</b>	<b>0,18</b>	<b>0,17</b>	<b>0,17</b>
Antecámaras	-	Armarios fríos	0,04	0,03
Cámara frigorífica para la carne	Armarios	Armarios fríos	0,06	0,04
Cámara frigorífica para prod Lácteos	Armarios	Armarios fríos	0,04	0,03
Cámara frigorífica para verdura y frutas	Armarios	Armarios fríos	-	0,04
Congelador y cámaras para pescado	Armarios	Armarios fríos	-	0,04
Otras cámaras frigoríficas	-	-	0,04	0,03
<b>Almacenamiento de género refrigerado</b>	<b>0,10</b>	<b>0,06</b>	<b>0,23</b>	<b>0,21</b>
Almacén de productos secos/ Alimentos	0,10	0,14	0,13	0,11
Almacén de verduras	-	0,09	0,07	0,05
Consumo diario	0,05	0,05	0,04	0,03
<b>Almacenamiento de género sin refrigerar</b>	<b>0,15</b>	<b>0,28</b>	<b>0,24</b>	<b>0,19</b>
Preparación de verdura	0,06	0,09	0,07	0,05
Preparación de carnes y pescado	0,10	0,09	0,06	0,04
Cocina caliente	0,30	0,30	0,25	0,20
Cocina fría	0,16	0,14	0,11	0,10
Pastelería	-	-	0,08	0,08
Plonge	0,05	0,05	0,05	0,04
Oficina del Jefe de Cocina	-	0,04	0,03	0,03
<b>Equipo de cocción</b>	<b>0,67</b>	<b>0,71</b>	<b>0,65</b>	<b>0,54</b>
Lavado de vajilla	0,15	0,12	0,10	0,10
Entrega/Mostrador Camareros	0,07	0,07	0,09	0,13
Lavabos y vestuarios para el personal	-	0,45	0,35	0,29
<b>TOTAL</b>	<b>1,21</b>	<b>1,87</b>	<b>1,83</b>	<b>1,63</b>

Tomado de (Fagor Industrial, 2014)

La imagen de arriba muestra una cocina con una distribución ordenada, la cual divide los espacios por su función

### 3.1.6 Ejemplos de cocinas industriales para restaurantes



Figura 13. Ejemplos de cocinas industriales modernas  
Tomado de (Horeca Equipamiento, s.f.)



Figura 14. Ejemplos de cocinas industriales modernas  
Tomado de (Horeca Equipamiento, s.f.)

En las imágenes se muestra el diseño moderno de una cocina con la utilización de acero inoxidable para todos los instrumentos y mobiliarios, además de un diseño interesante y funcional de cielo raso con el uso de varias luminarias que permiten tener la iluminación necesaria.

Síntesis:

Se debe nombrar que elementos como las luminarias, en este caso de tipo LED, obligatoriamente deberán tener lámparas para mejorar su apariencia, ya que utilizarlas sin un elemento decorativo disminuirá la calidad del diseño del espacio.

Estos son materiales y elementos novedosos que brindaran un diseño idóneo y funcional, y trabajaran en conjunto para crear un espacio funcional, comfortable y agradable.

Al hablar de las imágenes tomadas de la marca de equipamientos Horeca, se encontró como principal aporte de diseño, el ver y entender cómo en un espacio reducido se puede colocar una estación de trabajo dividida para distintas funciones, permitiendo así el poder tener a varias personas trabajando en conjunto pero de manera ordenada en espacios pequeños.

## **2.5. Referentes.**

### **2.5.1 Restaurante Maestro Tzu**

- **Arquitectos:** TRU
- **Ubicación:** Miraflores, Peru
- **Arquitectos a cargo:** José Luis Zimic / Oscar Pita

#### **2.5.1.1 Descripción del referente**

“Descripción de los arquitectos. El primer local de Maestro Tzu es un espacio diseñado para disfrutar comida china en un lugar cálido, místico y acogedor. Desde su ubicación en el centro comercial hasta la configuración espacial original del local, resultaba un proyecto complejo pero sumamente interesante.”  
(Plataforma de arquitectura, 2016)

Este proyecto está dividido en tres plantas, las cuales se fragmentan en distintas áreas. El diseño de esta edificación es rectangular, su vista principal da hacia la playa y su principal atrayente es la variabilidad de materiales que trabajan en una buena composición.

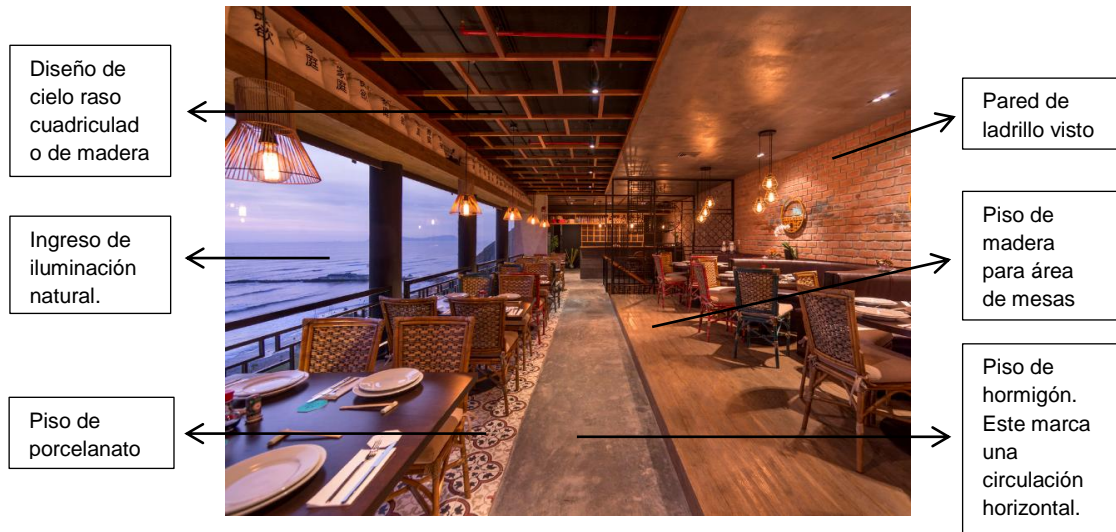


Figura 15. Referente 1

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

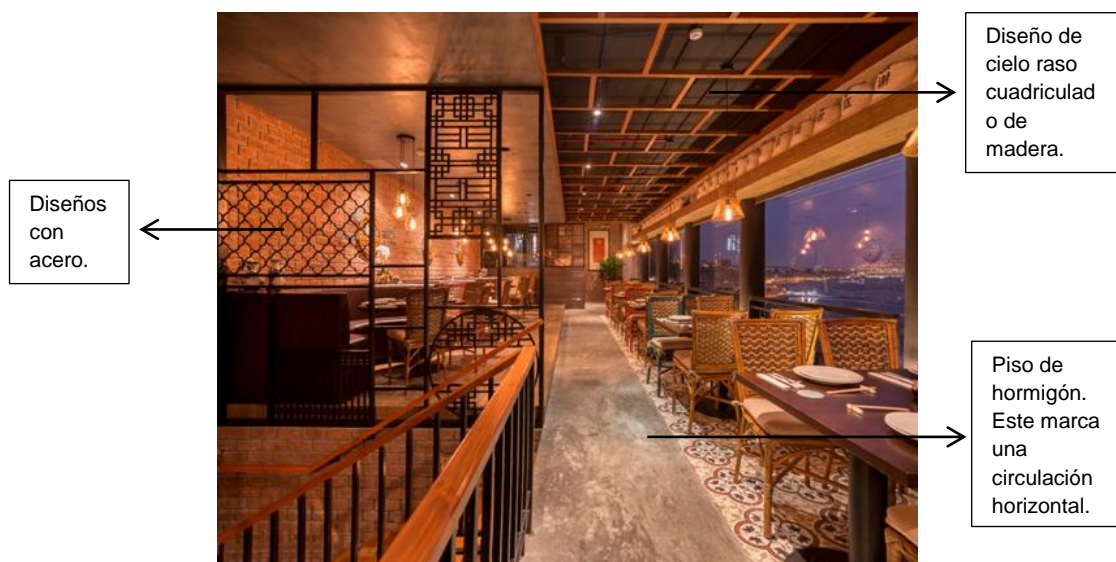


Figura 16. Referente 1

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

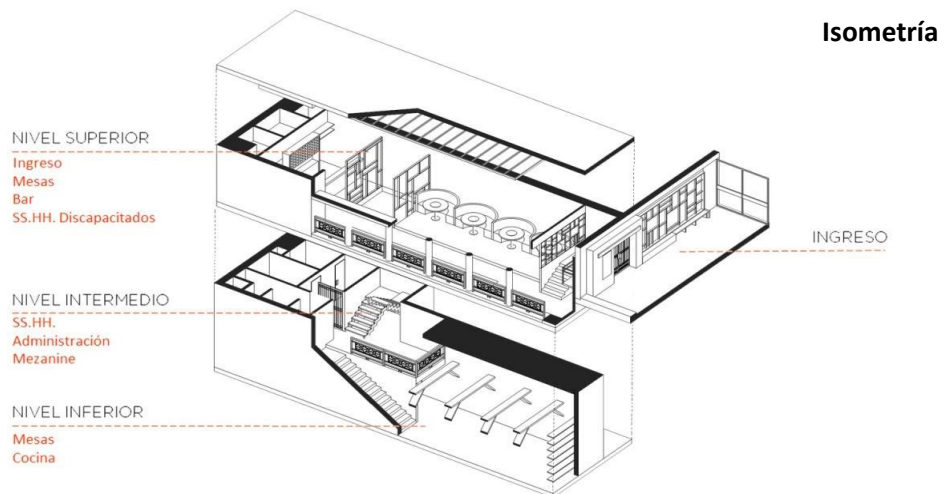


Figura 17. Referente 1

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

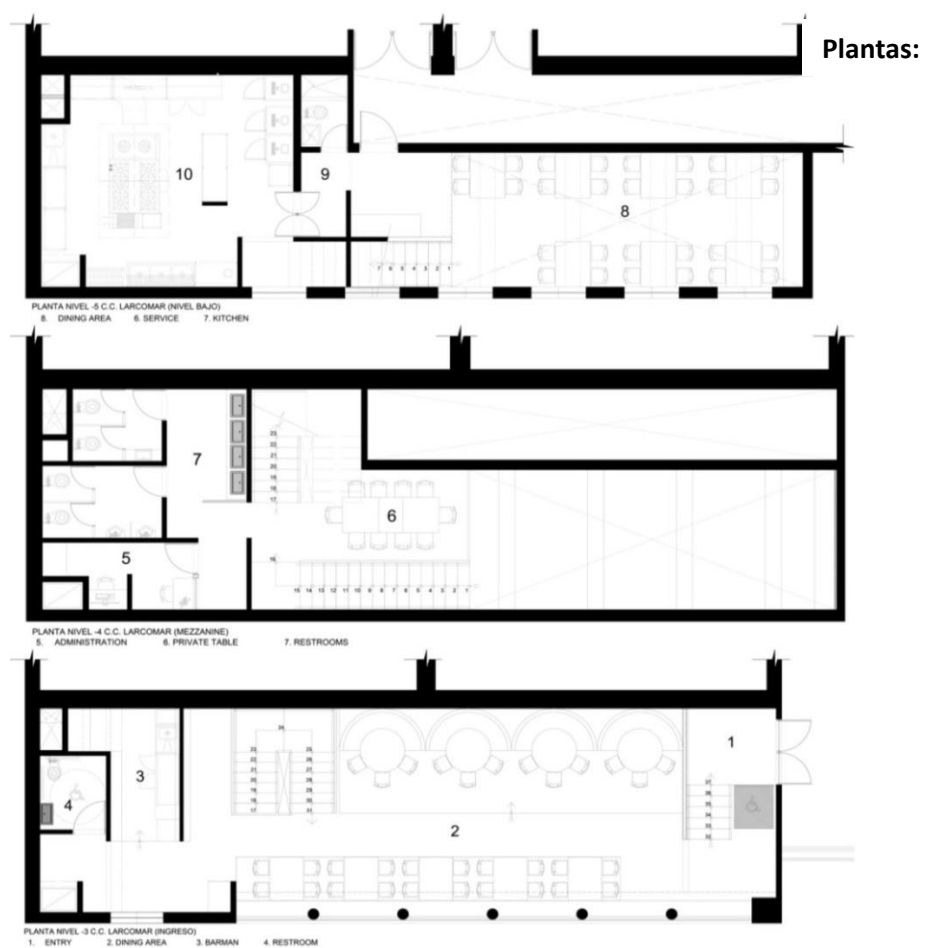


Figura 18. Referente 1

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

### **2.5.1.2 Análisis del referente**

Al tener un frente largo y una profundidad corta este restaurante ha trabajado una circulación a lo largo, ubicando las mesas alrededor de esta y la creación de dobles alturas para tener espacios más amplios. Este es un establecimiento que llama la atención de los clientes, y los invita a ingresar para conocer lo que existe a su interior ya que la fachada reserva este privilegio.

Aquí la utilización de materiales es primordial para el diseño, pues estos son quienes le dan el carácter al lugar. El ladrillo, madera y acero son los materiales más utilizados, los cuales están presentados en distintas formas y en ocasiones en combinaciones entre ellos. La cromática que aquí se trabaja está basada en colores neutros y tierra.

El equipamiento utilizado se ha incorporado e ajustado al espacio y a las necesidades del restaurante en sí.

### **2.5.1.3 Aporte del referente**

Este referente posee varios aportes y conceptos de importancia, aquí la utilización de varios materiales es primordial y es lo que le da el sentido a este espacio, convirtiéndose en el principal aporte.

En este se puede visualizar claramente el uso de tres tipos de pisos, los cuales marcan el área que ocupan las mesas y sillas, la circulación y las mesas con sillones. Este es un claro ejemplo de cómo utilizar varios pisos en un mismo espacio y que estos trabajen conjuntamente creando un diseño innovador.

El diseño de cielo raso también ha considerado el uso de dos materiales, hormigón y madera. El área ocupada por madera posee un diseño de cuadrícula dada por listones, haciendo de ésta un área interesante y distinta rompiendo lo monótono de un cielo raso plano.

## **2.5.2 Japonez Condesa**

- **Arquitectos:** Taller David Dana Arquitectura



- **Ubicación:** Calle Vicente Suárez, Ex-Hacienda de Curimeo, Mich., México
- **Área:** 110 m<sup>2</sup>
- **Año Proyecto:** 2015

### 5.2.1 Descripción del referente

El interior de este restaurante platea un espacio cálido y agradable que desde el exterior invita a los clientes a ingresar. Con un área de 110m<sup>2</sup> este es un espacio pequeño que necesita utilizar cada metro cuadrado correctamente para albergar el mayor número de mesas y asientos, respetando las medidas mínimas para la circulación y confort de las personas.

La extensión de este espacio hacia el exterior permite crear un espacio al aire libre el cual está cubierto por un techo que trabaja con el interior del restaurante haciendo de este un área interesante, que además se observa en las inmediaciones del local.

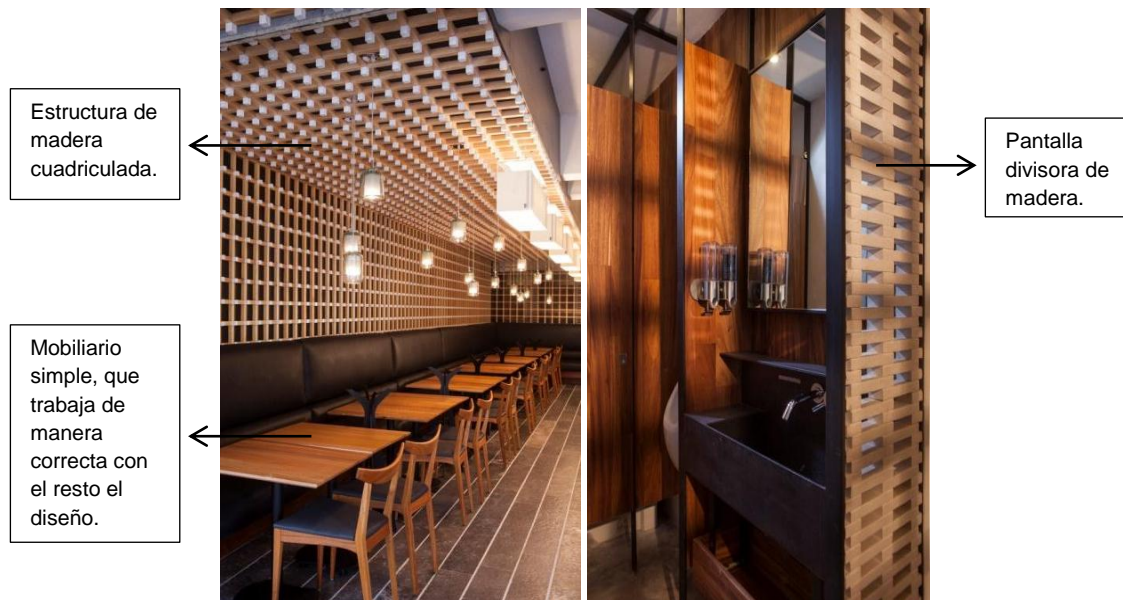


Figura 19. Referente 2

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

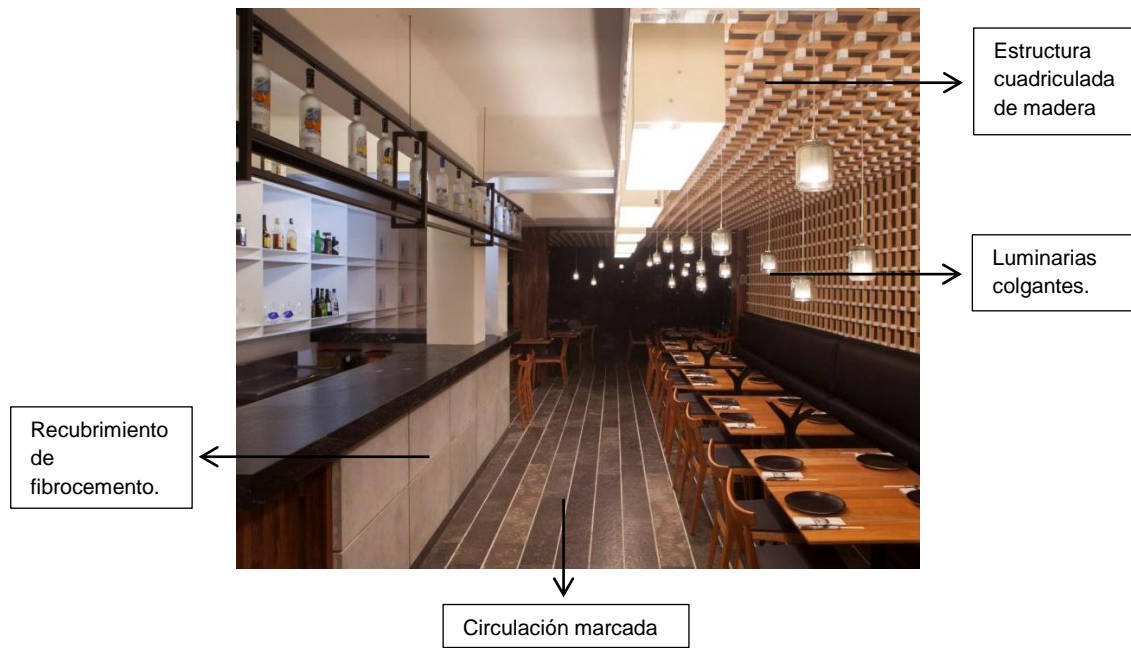


Figura 20. Referente 2

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)



Figura 21. Referente 2

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

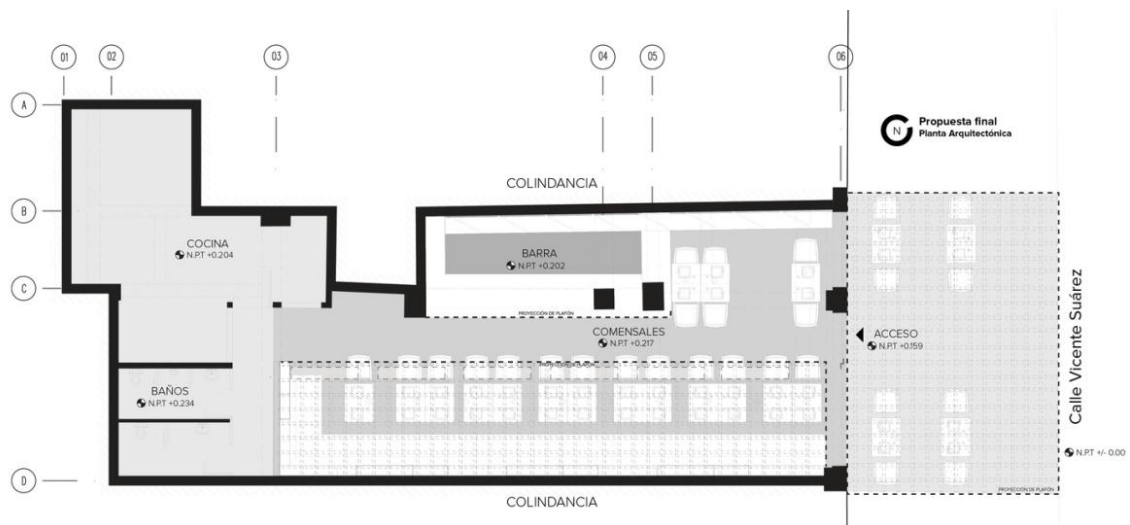


Figura 22. Referente 2

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2016)

### 2.5.2.2 Análisis del referente

Este restaurante posee una clara intención desde su ingreso, el cual es invitar a ingresar a este local.

Aquí se presenta una cromática basada en colores tierra y colores neutros, los cuales se presencian en mobiliario, pisos, paredes y cielo raso.

El área de paredes posee una combinación entre pintura blanca y un área revestida de una cuadrícula de madera, la cual se extiende al cielo raso creando un ambiente cálido acompañado de luminarias colgadas. De la misma manera las columnas han sido revestidas de tabloncillos de madera sintética.

### 2.5.2.3 Aportes del referente

El principal atrayente de este restaurante es el uso de la cuadrícula de madera que reviste cierta pared y una extensa área del cielo raso, posterior a esta se ha pintado un fondo negro el cual permite resaltar este elemento.

La correcta incorporación de luminarias de tonos cálidos permite resaltar el diseño interior de este y una circulación clara simplifica el orden del espacio.

### 2.5.3 Restaurant Le 39V

- **Arquitectos:** Naço Architecture
- **Ubicación:** 39 avenue Georges V, 75008 Paris, Francia
- **Área:** 430 m<sup>2</sup>
- **Año Proyecto:** 2010

#### 2.5.3.1 Descripción del referente

“Como un espacio que se suspende en el cielo de París, el restaurante Le 39V se encuentra en el sexto y último piso de un edificio Haussmanien. Articulado en torno a un patio, este restaurante circular se ofrece a sus clientes, además de una increíble vista y un diseño único.” (Gutiérrez, Plataforma de arquitectura, 2012)

“En el interior, los muros facetados, como una articulación de escalas luminosas, genera nuevas formas y un movimiento de luces. Esta estructura «tectónica» pone de manifiesto una única y limitada atmósfera.” (Gutiérrez, Plataforma de arquitectura, 2012)

Este restaurante posee además un gran ingreso de iluminación natural dado por una pérgola traslúcida la cual brinda un matiz entre este ingreso de luz y la necesidad de incorporar luminarias para el área cubierta.



Figura 23. Referente 3

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2010)



Figura 24. Referente 3

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2010)

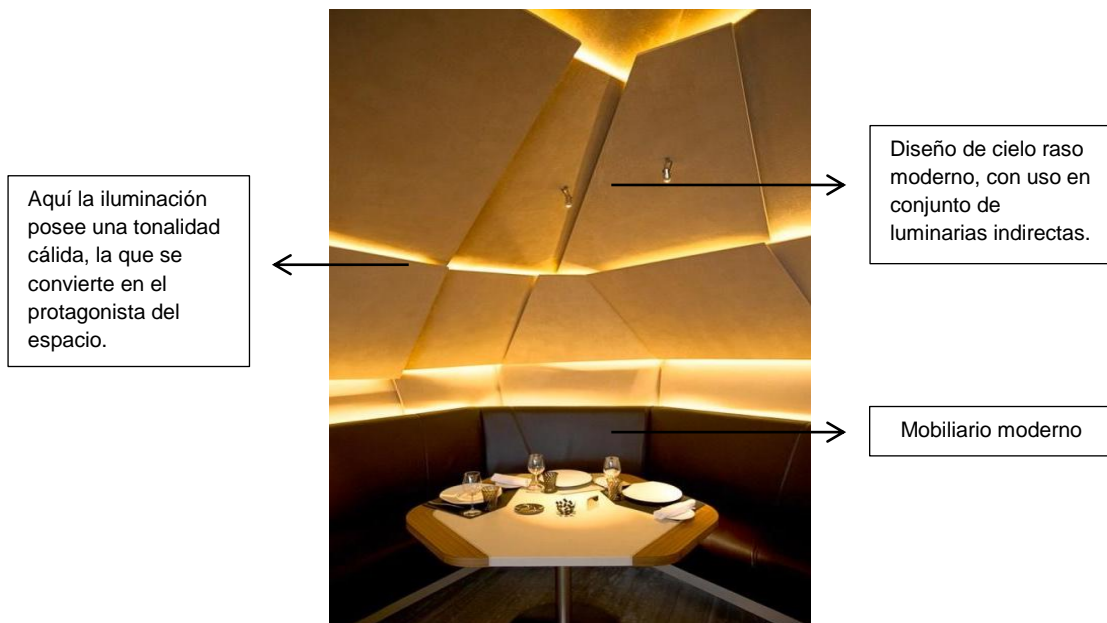


Figura 25. Referente 3

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2010)

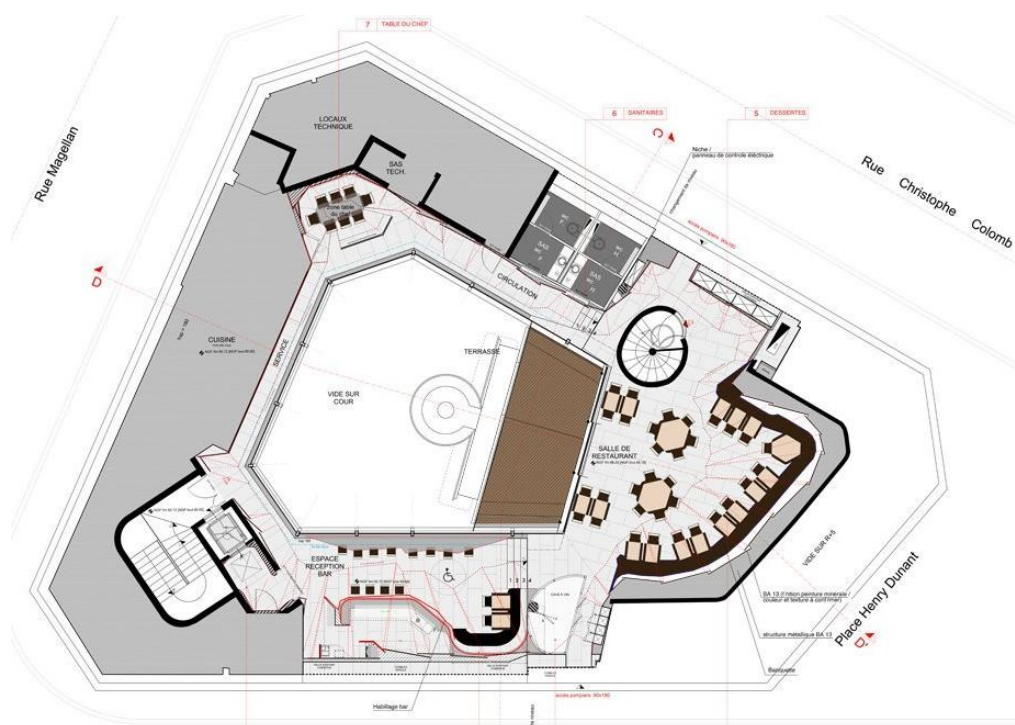


Figura 26. Referente 3

Tomado de (Plataforma de Arquitectura, 2010)

### **2.5.3.2 Análisis del referente**

El interior de este espacio es completamente innovador, pues este posee un gran diseño que va desde las paredes hasta el cielo raso creando un solo elemento fragmentado por niveles que llama la atención al instante.

El diseño de este restaurante juega con una cromática de colores neutros, tanto para las paredes, cielo raso y mobiliario los cuales crean un espacio elegante y uniforme a pesar del movimiento que existe en el cielo raso.

### **2.5.3.3 Aportes del referente**

El principal aporte de este es el atrayente diseño del cielo raso, pues este ha creado un espacio completamente innovador en cada área que está presente. Además cada zona tendrá un diseño distinto, pero respetando la idea de crear escalones fragmentados.

### **2.5.4 Restaurante Aqua Sushi Bar: comida japonesa**

- **Arquitecto:** Diego Ponce
- **Ubicación:** Quito Tenis y Golf Club, Quito Ecuador.

#### **2.5.4.1 Descripción del referente**

Este restaurante de temática japonesa está ubicado al interior del Quito Tenis y Golf Club. Posee un diseño elegante e innovador utilizando varios elementos decorativos que realzan el espacio.

Este es un espacio que trabaja con varias presentaciones de madera, la cual es la que le da la importancia, elegancia y calidez al espacio.

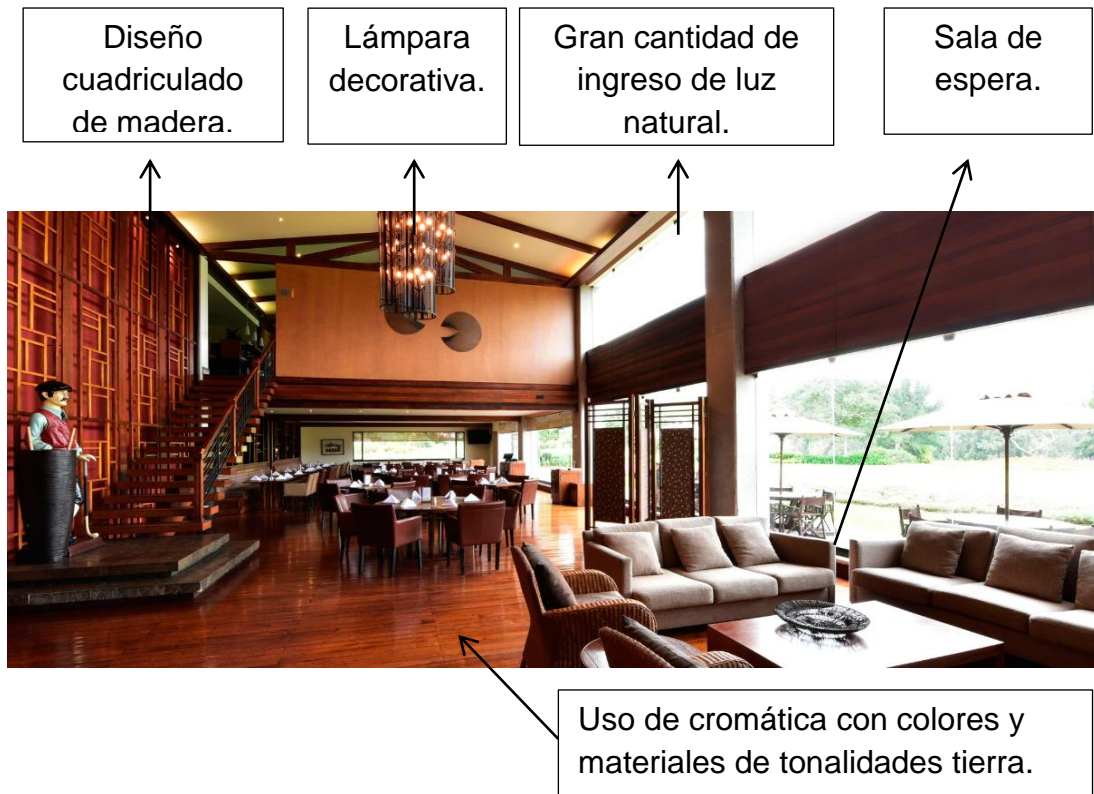


Figura 27. Referente 4

Tomado de (Quito Tenis y Golf Club. s.f.)



Figura 28. Referente 4

Tomado de (Quito Tenis y Golf Club. s.f.)

#### 2.5.4.2 Análisis del referente



La cromática que aquí se maneja es de colores tierra en su totalidad, se maneja además un concepto algo rústico dado por el uso de madera en la mayor parte del espacio. La iluminación y el mobiliario trabajan de la mano con el espacio permitiendo que el diseño interior de este se convierta en un lugar agradable.

La gran cantidad de ingreso de luz es una característica importante del lugar, pues el uso de grandes ventanales permite este alto índice de iluminación natural la cual mejora la calidad del espacio.

#### **2.5.4.3 Aportes del referente**

El aporte principal de este será la elegancia del espacio con el uso de varios tipos de madera, presentadas en distintas formas, además del uso de mobiliario elegante y apto para el espacio y finalmente, el aprovechamiento de la iluminación natural gracias a los amplios ventanales.

Síntesis:

Los referentes expuestos muestran el interior de varios restaurantes con diseños elegantes, modernos, atractivos y funcionales.

Estos expresan como varios elementos de diseño logran complementar el interior de los espacios, en los cuales se toman en cuenta elementos como; composición cromática, materiales, iluminación, mobiliario y equipamiento, mostrando como estos deben trabajar en conjunto para crear espacios armoniosos.

Estos elementos toman el protagonismo del lugar y son quienes brindan gran parte de la experiencia que los comensales adquirirán al conocer estos restaurantes.

### **3. CAPÍTULO III: MATRIZ INVESTIGATIVA**

#### **3.1 Introducción.**

Se presentará una recopilación de temas como: funcionamiento de un restaurante y su cocina, conceptos, mobiliario a utilizar, entre otros, los cuales serán analizados desde un punto de objetividad y razonamiento.

Para comprender antes mencionado se elaboraron varias entrevistas las cuales ofrecerán mayor información sobre el funcionamiento de restaurantes en todas sus áreas, además de recopilar distintas opiniones de entes de gestión afines a la temática de los restaurantes.

Por otra parte, se hablará sobre experiencias adquiridas en distintas visitas y entrevistas realizadas en espacios dedicados al tema, acompañadas de testimonios, lecturas e investigaciones particulares sobre estos.

También se tomarán en cuenta temas sobre el espacio en sí y como la remodelación pretenderá crear un espacio innovador, atractivo y funcional basándose en un concepto modernista y elegante.

#### **3.2 Soporté de documentación.**

##### **3.2.1 Entrevistas:**

Se realizarán entrevistas para el entendimiento de cómo es el funcionamiento de una cocina y comedor, que es la gastronomía y que es el diseño interiorista enfocado a los restaurantes.

##### **Entes de gestión**

###### **3.2.1.1 Entrevista 1,** realizada el 11 de octubre del 2016 Quito, Ecuador.

El objetivo de esta entrevista fue el de conocer el funcionamiento interno del restaurante Techo del Mundo, por tal motivo se le realizó a Josef Zumbuhl, quien es el Subgerente Ejecutivo del Hotel Quito, y se especializa en el área de Alimentos y Bebidas.

Josef realizó sus estudios en Suiza para cocinero en la Confederación Alfabética y actualmente trabaja para el hotel y como docente de la Universidad de las Américas.

### **1) ¿Cómo funciona este restaurante?**

Es el único restaurante del Hotel lo que hace que la oferta de la gastronomía sea compleja al momento de satisfacer al público.

Los horarios y funcionamientos que aquí se trabajan dependen de la hora, pues a partir de las 6am hasta las 12am se encontrara un servicio buffet, de 12am a 3 pm el almuerzo será buffet y por último de 7pm a 1am se encontrarán únicamente platos a la carta.

En festividades se realizarán eventos afines a estos y el menú cambiará de acuerdo a las necesidades.

En épocas de fiestas de quito ya no se realizan espectáculos flamencos como antiguamente se realizaban pero la carta si brindara platillos españoles.

### **2) ¿Qué tipos de clientes visitan más el restaurante?**

Existen varios, entre los que están Quiteños que recuerdan las buenas experiencias del restaurante, huéspedes que prefieren comer en el hotel, agencias y empresas.

Por otra parte el target que este maneja es variado, aquí llegan familias, personas de negocios, adultos mayores que van por la tradición del espacio.

### **3) ¿El movimiento de personas extranjeras es mayor que el de ecuatorianos?**

No, son más ecuatorianos.

### **4) ¿Cómo es el funcionamiento interno de la cocina? ¿Trabaja satisfactoriamente?**

**La cocina ya necesita una remodelación**, un rediseño, otro problema es que los espacios son reducidos lo que hace que esta sea una cocina satélite que produce parcialmente alimentos sencillos, pero elementos más complejos son realizados en la cocina principal la cual está ubicada en el subsuelo 2 creando la necesidad de subir los alimentos por el ascensor.

La producción de desayuno y almuerzo buffet se hace en la cocina principal por cuestiones de espacio y logística, por lo que siempre hay un trayecto de subir la comida y luego bajar lo que sobra.

#### **5) ¿Cómo se trabajan los desechos?**

Estos deben bajar por el ascensor, a pesar que en restaurante no sale gran cantidad de estos no existe ningún tipo de ducto para su desecho directo.

#### **6) ¿Todo lo que es el mobiliario, trabaja de acuerdo con las necesidades?**

El mobiliario del área de estar- café es muy grande y quita espacio necesario.

#### **7) ¿Cuándo fue la última vez que este fue renovado?**

Su última renovación del restaurante se hizo en el 2002. Las sillas fueron renovadas aproximado en el año 2011.

#### **Opiniones de Josef:**

Desde mi punto de vista al restaurante le falta identidad, **“es un poco de todo pero no es nada”** (Zumbuhl, 2016) y eso también tiene que ver con que tenemos un solo restaurante y se evidencia al ver a un turista queriendo subir al restaurante en pantaloneta y de otro lado una pareja vestida elegantemente por lo que se crea una mezcla. (Zumbuhl, 2016)

#### **3.2.2 Datos de importancias obtenidos de la entrevista:**

- Cuando se inició el hotel existía otro restaurante llamado Café Cayambe el cual se encontraba en el mismo nivel de la terraza y este cerró sus

puertas alrededor del año 2001. Este era utilizado como comedor de bajo rango y actualmente es un salón para banquetes.

- La vista que da hacia el valle es más utilizada para grupos grandes de personas.

### **3.2.1.2 Entrevista 2,** realizada el 8 de noviembre del 2016 Quito, Ecuador.

Esta entrevista ha sido realizada con el fin de obtener información sobre el funcionamiento y la ideología que maneja el restaurante La Creperola del Teatro, ubicada en la calle 18 de Septiembre, en unión con el conocido teatro Patio de Comedias.

Juana Guarderas, propietaria del establecimiento es actriz y licenciada en Ciencias Internacionales. Actualmente ejerce la profesión actoral y es Gestora Cultural y es quien originó este restaurante con una idea clara de crear un espacio fuera de lo común que cuente una historia y que esté ligado al teatro.

“Los espacios son contenedores de contenido, y un restaurante debe ser eso, debe tener un contenido que lo haga único”. (Guarderas, 2016)

#### **1) ¿Cómo se creó y cuál es la ideología principal de la Creperola?**

La Creperola del Teatro se fundó en octubre del 2014, por la ilusión que yo poseía de hace 10 años de crear un restaurante con personalidad propia, que sea adaptable y que cuente una historia en cada área y espacio de este. (Guarderas, 2016)

Esta era una de las antiguas casonas de la Mariscal que data del año 1928 en la que viví desde los 12 años. Al interior de esta transcurrieron varios locales comerciales y un banco los cuales poco a poco fueron modificando el interior de la casa e incluso la fachada de esta. (Guarderas, 2016)

#### **2) ¿Cómo es la transición de una casa a un restaurante considerando que esta es una edificación antigua?**

Con los locales comerciales y el banco que aquí funcionaron se realizaron varios cambios, pero los mayores se llevaron a cabo con el banco y con el inicio de la Creperola los cuales supusieron de la construcción y demolición de varios elementos no estructurales.

Al readecuar el espacio para el restaurante se encontraron materiales que trabajan a la perfección con el concepto del lugar, como es el ladrillo que estaba detrás del estuco. Otros elementos como vigas y columnas se ven con su acabado original, de esta manera se respeta y se cuenta la historia de la casa

### **3) ¿Cómo es el funcionamiento general del restaurante?**

“Al ingresar al restaurante es posible encontrarse con una antesala, la cual posee el área de caja, bar y una sala de espera. Luego de esta se ingresa a un pequeño hall que direcciona hacia los baños al lado derecho y al izquierdo el ingreso hacia la cocina, estando estos espacios en distintos niveles. Finalmente se llega a toda el área del restaurante, en la que existen varios espacios para grupos grandes. Todas las mesas poseen vista al escenario.” (Guarderas, 2016)

“Este es un restaurante que ofrece una experiencia distinta, además de la alta calidad de los alimentos y del servicio, La Creperola del Teatro tiene un ambiente teatral, el cual se complementa con distintos shows y espectáculos al interior de este y en la parte posterior en el Patio de Comedias. Estos eventos llaman la atención de los clientes obligando en ocasiones a aumentar el número de mesas disponibles y del reajuste del espacio para este motivo, considerando además que este tiene un aforo aproximado para 90 personas sentadas.”

### **4) ¿Cómo son los horarios de funcionamiento?**

- De lunes a viernes, se abre desde la 1pm hasta las 12pm.
- Sábados y domingos, de 5pm hasta 12pm.

### **5) ¿Qué tipo de clientes visitan este espacio?**

“Aquí llega una gran variedad de clientes, todo puede depender de que show habrá ese día en el restaurante.” (Guarderas, 2016)

“Por lo general los lunes cuando se realiza el show del Castigo Divino, llegan más personas mayores y para shows musicales llegan más familias y gente joven, pero siempre es variado.” (Guarderas, 2016)

#### **6) ¿Cómo se escogió el mobiliario y la decoración?**

“La mayoría del mobiliario y de los elementos de decoración son de segunda mano o han sido objetos tomados de escenografías, haciendo que cada espacio del restaurante cuente una historia, y que el teatro esté inmerso en este.” (Guarderas, 2016)

#### **7) ¿Cuántos empleados trabajan aquí?**

En total son 12 empleados los cuales se reparten por labor:

- Cocina: 5
- Salón: de 3 a 4 meseros
- Caja: 1
- Bar: 1
- Anfitrión: 1

**3.2.1.3 Entrevista 3**, realizada el 8 de noviembre del 2016 Quito, Ecuador.

Entrevista realizada a Luis Merino chef del restaurante La Creperola del Teatro, con el motivo de conocer su opinión sobre el funcionamiento, distribución e indumentaria utilizada en la cocina del restaurante.

#### **1) ¿Cómo considera que es el funcionamiento de esta cocina?**

“En si esta es muy buena, es mejor que la de muchos restaurantes.” (Merino L., 2016)

**2) ¿La circulación no es un problema al momento de movilizarse varias personas?**

“No, ya que existe suficiente espacio para trabajar con más personas, además cada cosa se prepara en un área distinta por lo que no nos mezclamos.”  
(Merino L. , 2016)

**3) ¿Al hablar de la cantidad de mesones, cocinas, entre otros considera que aquí existen los suficientes?**

Tiene lo necesario, se segmentan los espacios dependiendo de la necesidad y cada máquina tiene su lugar. Hay más cosas de las que se necesitan con normalidad.



Figura 29. Cocina de La Creperola del Teatro





Figura 30. Comedor de La Creperola del Teatro

### 3.2.1.3 Entrevista 4, realizada el 16 de noviembre del 2016 Quito, Ecuador.

Esta entrevista fue realizada con la finalidad de aprender profundamente sobre el comportamiento del hombre al momento de escoger espacios para el proceso alimenticio desde un punto psicológico y sociológico.

Por esta razón se realizó una entrevista a Diego Apolo Buenaño, maestro de la Universidad de las Américas de las materias de Introducción a la Sociología y Comunicación Corporativa. Sus estudios académicos constan en ser: Candidato a Doctor en Comunicación / Universidad Nacional de la Plata / Argentina, candidato a Doctor en Ciencias de la Educación / Universidad Nacional de la Plata / Argentina, Magister en Comunicación Estratégica / Pontificia Universidad Católica Chile, Más de 600 horas de capacitación en temas relevantes en la especialización.

#### **Punto sociológico:**

“Deben tomarse en cuenta los rasgos culturales, los cuales te ayudarán con el tema de tu tesis a identificar qué conceptos, creencias y que valores son atribuidos a ese restaurante. Para que te permita crear un espacio y un entorno que confluyen con los actuales contextos, ya que uno de los principales problemas al ser este un es tradicional es que las nuevas generaciones no conocen este tipo de lugares.” (Buenaño, 2016)

### 1) ¿Porque van las personas a distintos tipos de restaurantes?

“Son primero deseos de interacción, como la arquitectura del ambiente tiene que ir de la mano con la estructura organizativa del restaurante, hablando de como es el servicio y el entorno de este.” (Buenaño, 2016)

### 2) ¿Por qué el ser humano tiene esta necesidad de visitar estos espacios?

“El ser humano busca espacios de interacción, el ser humano es un ser social, y al serlo busca diferentes espacios que confluyen en estrategias. Debes entender que dentro de tu entorno estrategias soportes.” (Buenaño, 2016)

“Debes basarte en las experiencias que puedes brindar”. (Buenaño, 2016)

### 3) ¿Qué procesos investigativos se deben seguir para entender las necesidades que el proyecto deberá tener?

Se deben tomar en cuenta tres estrategias:

- “Estrategias de información: cómo vas a acercar y comunicar que hiciste este cambio.” (Buenaño, 2016)
- “Estrategias de educación: observar como el hotel y el restaurante fueron iconos tradicionales de nuestra historia, pensar en las historias que ahí pasaron para irle dando una esencia al restaurante.” (Buenaño, 2016)
- “Estrategias de motivación: ¿porque tiene que ir la gente? Adecuarse a precios, espacios de estos entornos que les permitan establecer puntos de encuentro en los cuales puedan hacer un diálogo.” (Buenaño, 2016)

“Preguntémonos ¿Por qué la gente va a allá?, no va por la comida muchas veces, va por el lugar siendo importante entender que el lugar puede ser más importante que la comida.” (Buenaño, 2016)

### 4) ¿Qué tipo de lugares buscamos las personas?

“Buscamos lugares que te vendan **experiencias.**” (Buenaño, 2016)

**5) Al hablar de los trabajadores, ¿Qué condiciones necesita una persona para sentirse a gusto y trabajar eficientemente? Min 8**

“Algo que tenemos que observar desde el punto de la psicología organizacional. Diferentes escuelas de administración toman la motivación como principal colaborador.” (Buenaño, 2016)

“Tú puedes invertir mucho dinero en la construcción y la infraestructura si lo que la gente necesita no va con lo que está planteando es un problema. Todo debe ir en un trabajo de diálogo con los trabajadores, empaparlos, hacerlos sentir parte de esta historia.” (Buenaño, 2016)

- “Es importante que tomes en cuenta algo sobre el aspecto sociología que va direccionado hacia el entorno que este sea una vivencia significativa. Esto quiere decir que sea relevante para mí como usuario...” (Buenaño, 2016)
  - “Mostrar atributos importantes del restaurante y potencializarlos hacia nuevos consumidores...” (Buenaño, 2016)
  - “Concepto desde la sociología que tomas como los “imaginarios sociales”, que es entender lo que la gente piensa de este.” (Buenaño, 2016)
  - “Debes explicar que este espacio ha cambiado, que la gente se entere.” (Buenaño, 2016)
  - “Debes observar EXPERIENCIAS.” (Buenaño, 2016)
  - “Tienes que mostrar que este restaurante tiene un determinado target, porque hay gente que va pero también hay otra que nunca va y tal vez prefieren hasta restaurantes más caros y no lo toman a este por qué no lo ven adecuado a un espacio o no va con lo que uno busca. Uno lo que quieres es lugares que te brinden experiencias.” (Buenaño, 2016)
- “Tienes que tomar en cuenta el nivel del espacio que está ahí, este es un nivel alto con precios no tan accesibles por lo que tienes que encontrar estrategias y potenciadores que te permitan establecer ese algo, esas experiencias.” (Buenaño, 2016)**

- “Puedes apoyarte de objetos audiovisuales y gráficos que cuenten la historia y el concepto del nuevo proyecto.” (Buenaño, 2016)
- **“LA GENTE VA A BUSCAR UN ESPACIO DE INTERACCIÓN Y DE ENCUENTRO.”** (Buenaño, 2016)

“Debes tomar en cuenta la psicología del color.” (Buenaño, 2016)

### **3.2.4 Experiencia:**

#### **3.2.2.1 Experiencia Techo del Mundo**

El restaurante en sí brinda una buena experiencia, pues el servicio es satisfactorio, el ambiente es silencioso y tranquilo. Sin embargo se debe nombrar que el mobiliario y la decoración interior en sí no llaman la atención, pues estos aspectos han sido descuidados quitándole al restaurante resplandor y creando un deseo de realizar una remodelación completa del espacio y que esta experiencia pase de ser buena a excelente.

El mejor atrayente de este restaurante es la vista que posee, pues a sus 360° se pueden observar varias zonas de la ciudad, pero sin duda la mejor de estas es la que muestra el área de Guápulo la cual brinda una imagen ecológica y natural de la ciudad, alejada de los edificios y del movimiento de esta. Por otro lado, a horas de la noche las luces de la ciudad toman todo el protagonismo haciendo referencia al nombre del restaurante.

#### **3.2.2.2 Experiencia Creperola del Teatro**

Esta visita mostro la importancia de ofrecer un espacio que cuente una historia y que sea adaptable a distintas distribuciones y cambios para mejorar las experiencias de algunos tipos de clientes, lo que es un aporte importante para un futuro diseño.

Es importante entender como un concepto puede darle vitalidad a un restaurante y como este puede ser el mayor atrayente para el público.

### 3.2.4 Análisis comparativo

Se realizará un análisis que buscará compara dos establecimientos distintos de comida. Este tendrá como objetivo el ilustrar cómo el diseño interior, servicio y tipo de comida pueden inferir en la decisión de las personas al escoger un establecimiento alimenticio, para lo que se han tomado dos restaurantes de cadenas internacionales para realizar este análisis los cuales son:

**Segundo Muelle:** Este proviene de una cadena Peruana, teniendo como especialidad la comida típica de este país. La franquicia del Segundo Muelle ha llegado a varios países entre los que están: Perú, Panamá, España, Costa Rica y Ecuador, siendo el último el país que más restaurantes de este.

“Segundo Muelle es una cadena de restaurantes reconocida por su sabor, frescura y creatividad. Combina la cocina marina tradicional con distintas corrientes como la cocina criolla, oriental, italiana y cuenta con recetas exclusivas e innovadoras.” (Segundo Muelle)

**KFC (Kentucky Fried Chicken):** Esta es una cadena de Estados Unidos famosa en el mundo, la cual salió al mercado en la década de los 30's y tiene en la actualidad más de 18.000 restaurantes en más de 120 países del mundo. (KFC). Este brinda un servicio de comida rápida, la cual se basa en ofrecer comida de sencilla elaboración.



- El target de este es de personas de un nivel socio economico alto.
- Este tiene un diseño interiorista elegante y atrayente.
- El mobiliario va de acuerdo con el diseño general del espacio.
- La cromática trabada muestra colores neutros y tierra.
- La circulación interior es reducida.
- La iluminación trabaja con el resto del diseño y con el cielo raso.
- El cielo raso tiene un diseño atrayente, con el uso de lonas ondeadas de color beige que brindan un aporte extra de diseño al espacio.

Figura 31. Comparación de restaurantes

Tomado de (Segundo Muelle, s.f.)



- El nivel socio economico de este es de medio- medio bajo.
- El diseño interiorista busca una apariencia juvenil.
- El mobiliario es poco cómodo y su diseño es simple.
- La cromática general del espacio es de color rojo, negro y blanco, creando un espacio mentalmente agotador.
- La circulación interior es amplia.
- La iluminación no cumple ningún propósito de diseño.
- El cielo raso posee un diseño interesante y juega con un combinación del color rojo y negro en distintos niveles.

Figura 32. Comparación de restaurantes

Tomado de (KFC, s.f.)

### **3.2.4 Lecturas**

#### **Lectura extraída del sitio web Unilever Food Solutions.**

Esta lectura proveyó de varios argumentos importantes a tomar en cuenta al momento de diseñar una cocina para un restaurante.

Es necesario precisar una correcta distribución del interior de una cocina, para lo que se deben segmentar las áreas calientes y frías, almacenaje y distribución para así poder tener una circulación ordenada y un “Con esto se puede mejorar el almacenamiento y la conservación de los productos y reducir al mínimo el desgaste de los empleados, reduciendo el riesgo de accidentes y contaminación.” (Unilever food solutions, 2016)

Cada área de almacenaje como; estantes, armarios y equipos fríos deben estar ubicados estratégicamente para que los cocineros y meseros puedan obtener los productos necesarios con facilidad, rapidez y conservando un espacio ordenado. (Unilever food solutions, 2016)

### **3.3 Tabulación de la información.**

#### **3.3.1 Funcionamiento del restaurante Techo del Mundo.**

Aquí se mostrará un resumen numérico sobre las horas de importancia del restaurante Techo del mundo.

- Área para recepción de alimentos.
- Área para almacenaje de alimentos.
- Mesones de acero inoxidable para áreas elaboración de comida según su tipo.
- Áreas de cocción.
- Mesas de pase.
- Zonas para bebidas.

Horarios:

- 6am- 12am desayuno buffet

- 12am- 3pm almuerzo buffet
- 7pm- 1am platos a la carta

Dependiendo de las fechas de festividades al año, se realizarán eventos en conjunto a estas, las cuales modificarán la rutina normal del restaurante tanto en el número de participantes, alimentación y horarios.

Se debe nombrar que el restaurante Techo del Mundo es el único que funciona dentro del hotel, lo que centra la atención de las personas que se hospedan a visitar únicamente este al interior del establecimiento.

### 3.3.2 Esta es una muestra que contempla un universo de 25 personas.

#### 3.3.2.1 Porcentaje de huéspedes que visitan el restaurante Techo del Mundo.

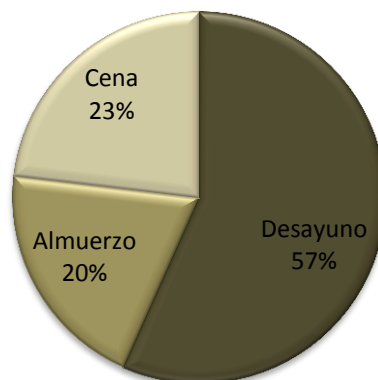


Figura 32. Porcentaje de huéspedes que visitan el restaurante Techo del Mundo en sus distintos horarios.

Nota: Información extraída de entrevista a Josef Zumbuhl



### 3.3.2.2 Porcentaje de personas no hospedadas en el Hotel Quito que visitan el restaurante Techo del Mundo

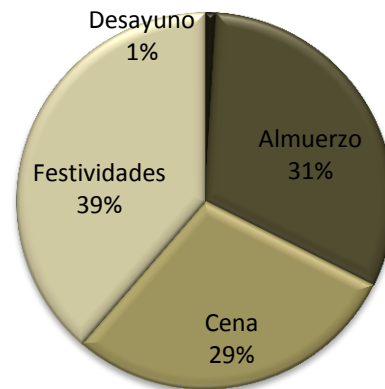


Figura 33. Porcentaje de personas ajenas al Hotel Quito que visitan el restaurante Techo del Mundo

Nota: Información extraída de entrevista a Josef Zumbuhl

### 3.3.2.3 Tabulación de encuestas.

Se realizaron varias encuestas a personas de ambos sexos y de distintas edades con el fin de comprender lo que la gente sabe y considera sobre el restaurante Techo del Mundo.

#### 1) Porcentaje de hombres y mujeres encuestados.

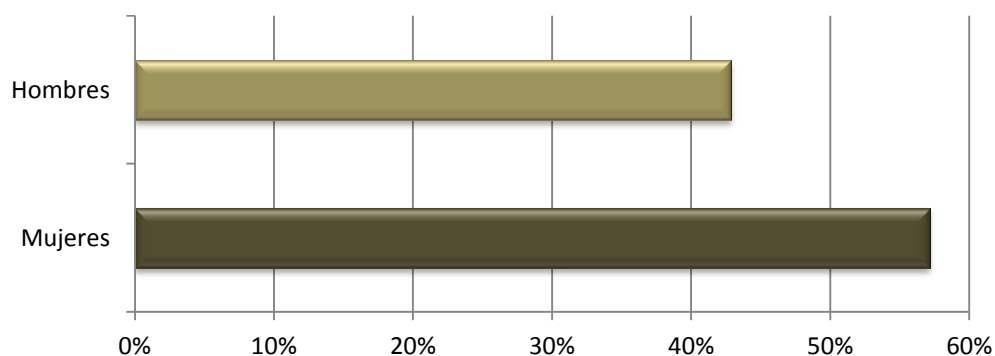


Figura 34. Porcentaje de personas encuestadas.

Nota: Información extraída de encuesta realizada.

#### 2) Porcentaje de personas que conocen el restaurante Techo del Mundo.

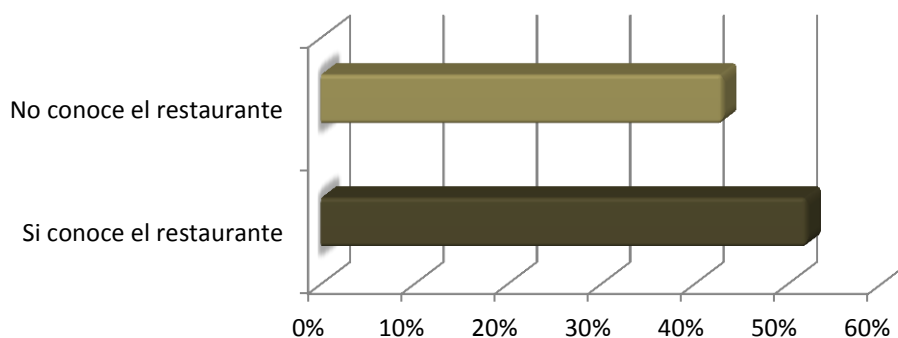


Figura 35. Porcentaje de personas que conocen del restaurante Techo del Mundo.

Nota: Información extraída de encuesta realizada.

### 3) Porcentaje de tiempo de la última vez que los encuestados visitaron el restaurante.

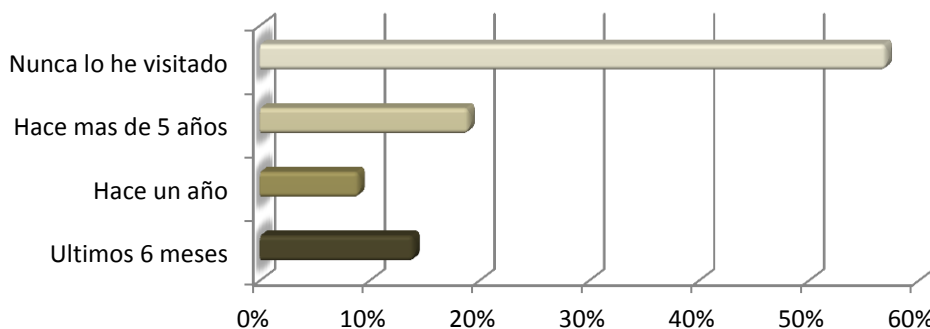


Figura 36. Porcentaje de tiempo de la última vez que los encuestados visitaron el restaurante.

Nota: Información extraída de encuesta realizada.

### 4) Porcentaje de personas que consideran que el Hotel Quito y el restaurante Techo del Mundo, son espacios tradicionales de la ciudad de Quito.

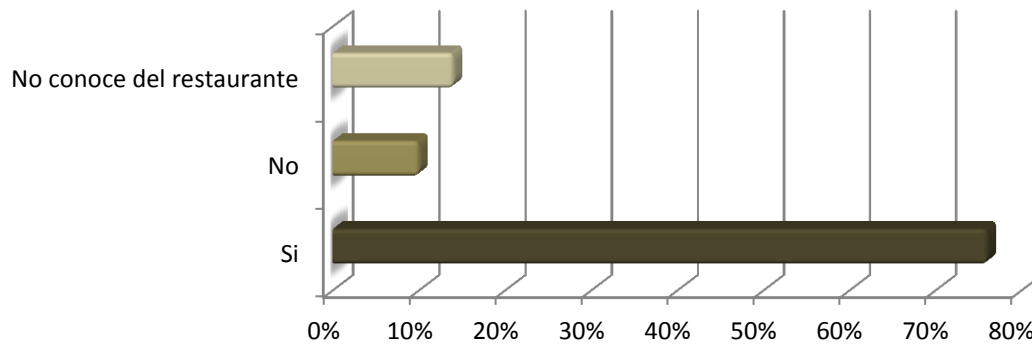


Figura 37. Porcentaje de personas que consideran que el Hotel Quito y el restaurante Techo del Mundo, son espacios tradicionales de la ciudad de Quito.

Nota: Información extraída de encuesta realizada.

**5) Porcentaje de respuesta a la pregunta: ¿Es de su agrado el actual diseño interiorista del restaurante Techo del Mundo, considerando mobiliario y materiales ahí utilizados?**

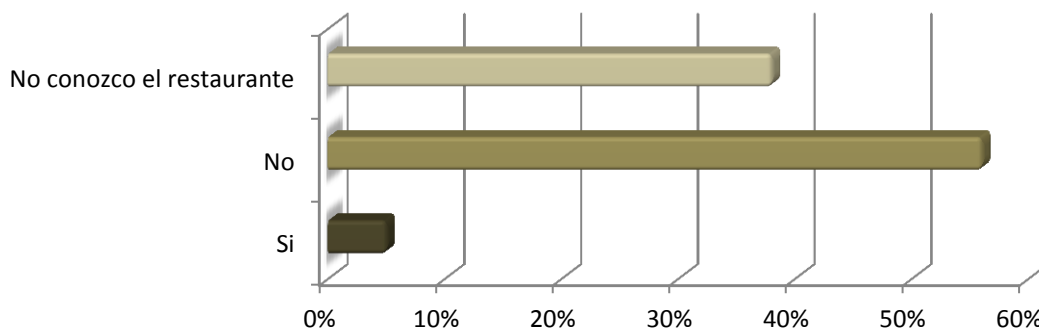


Figura 38. Porcentaje de personas que brindaron su opinión sobre el diseño actual del espacio.

Nota: Información extraída de encuesta realizada.

**6) Porcentaje de respuestas a la pregunta: ¿Le gustaría que el restaurante Techo del Mundo fuera rediseñado con un concepto modernista?**

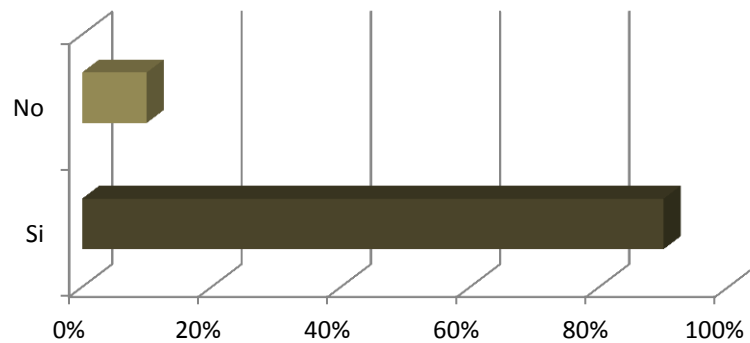


Figura 39. Porcentaje de personas que consideran que el restaurante requiere de un rediseño modernista.

Nota: Información extraída de encuesta realizada.

#### Síntesis:

Las encuestas realizadas han permitido comprender varios aspectos antes desconocidos sobre el conocimiento que posee la gente del restaurante, mostrando así que un considerable número de personas, en especial en un segmento de personas de 20 a 30 años, no conocen sobre el lugar y creando así la posibilidad de tener nuevo diseño que llame la atención de estos clientes potenciales.

### 3.4 Diagnóstico del problema.

#### 3.4.1 Informe del espacio actual

El restaurante Techo del Mundo, es un espacio amplio e iluminado que ha brindado servicios alimenticios desde 56 años.

Actualmente se ha visto un claro decaimiento en el lugar, pues lo que anteriormente se consideraba como moderno ahora es poco interesante, alejando a los clientes jóvenes y atrayendo únicamente a un público adulto que regresa por el recuerdo del antiguo restaurante y las vivencias vividas en ese.

Es importante resaltar que este restaurante no posee ningún concepto claro que brinde experiencias distintas a sus clientes.

### 1) Recopilación de datos obtenidos.

Como producto de todo el proceso investigativo y de acuerdo con las entrevistas realizadas se debe hablar de varios aspectos importantes a tomar en cuenta al momento de entender sobre el estado actual del restaurante.

- Es importante aclarar que el restaurante Techo del Mundo **es el único que funciona al interior del hotel**, aglomerando en este a todos los clientes que deseen comer en el interior del establecimiento.
- El Techo del Mundo es un restaurante que atrae a **distintos tipos de clientes**, entre los que se pueden encontrar a clientes del hotel, visitantes afines a la **historia y recuerdo** del lugar y también se debe decir que alberga distintos tipos de eventos de varios volúmenes para **agencias y empresas**, y nombrando además que la mayoría de clientes del restaurante son **ecuatorianos** que no se hospedan en él.
- Para eventos o reservaciones que alberguen mayores números de personas, se utiliza el área del restaurante con la vista a Guápulo.
- Con respecto al funcionamiento interno del restaurante se sabe que este trabaja con **horarios**, segmentando así las horas para: desayuno, almuerzo y cena, y permitiendo que la preparación de alimentos por su tipo tengan un régimen de tiempo estipulado y organizado.
- El restaurante no cuenta con materiales que vayan de la mano con un concepto.
- Este posee la facultad de tener la gran parte de su superficie al mismo nivel, por excepción del área de la estancia que posee un espacio a un nivel superior.

Esta amplia superficie horizontal permite tener una circulación simple a cada área siendo además inclusiva para personas en sillas de ruedas, pero es a la vez una circulación monótona.

- La entrevista y visita realizada a la Creperola del Teatro mostró cómo se pueden utilizar materiales, muebles y elementos decorativos de segunda mano, los cuales colocados correctamente permiten crear espacios con

historia que brinden **experiencias** que atraigan y atrapen la atención de las personas.

- Uno de los puntos más relevantes en las entrevistas realizadas a Juana Guarderas (propietaria del restaurante La Creperola del Teatro) y a Diego Apolo Buenaño (maestro de Introducción a la Sociología), es la importancia de ofrecer **experiencias gratificantes** a sus clientes, ya que esta es la fortaleza que atrae a las personas para que escojan un lugar de otro, y que el precio a pagar de un restaurante pase a un segundo plano.
- El hombre al tener deseos y necesidades de interacción entre seres humanos, buscan espacios adecuados para realizarlo, por lo que estos deben otorgar y poseer rasgos culturales, unificados en conceptos que trabajen con el diseño de los espacios. Esto se extrajo de la entrevista realizada a Diego Apolo Buenaño.

## 2) Diseño

Al hablar del interior de este espacio se observa cómo se presentan varias problemáticas las cuales están dadas por falta de un criterio claro de diseño interior.

- **Amplitud:** el restaurante posee un diseño sin paredes divisorias en las áreas del comedor, sala de estar y bar; permitiendo así que estos espacios sean iluminados y amplios.
- **Mobiliario:** se puede apreciar que el mobiliario actual es anticuado, ya que este ya no trabaja con tendencias actuales que sean atractivas. También se debe decir que este se encuentra en un estado de deterioro claro que no permite aportar al diseño del restaurante y cumple únicamente con brindar asiento.
- **Iluminación natural:** dada su ubicación en el último piso del edificio, este restaurante posee una incidencia de sol alta, la que ingresa por los cuatro lados del restaurante permitiendo así tener un espacio iluminado

naturalmente en horas del día, pero se debe destacar que el ingreso de luz no llega a todas las áreas del restaurante, creando espacios oscuros que requieren un replanteamiento de iluminación artificial.

- **Iluminación artificial:** la actual cumple únicamente con iluminar el espacio, no forma parte del diseño y además no provee de una iluminación uniforme ya que se utilizan y mezclan distintos tipos de luminarias.

- **Acabados:**

El piso tiene materiales que poco aportan al diseño del restaurante, al ser poco atractivos y anticuados.

El cielo raso se presenta de manera sencilla sin mayor diseño, cumpliendo únicamente con albergar las luminarias.

Estos materiales no son llamativos ni interesantes, lo que le quita al espacio elegancia e interés, creando una necesidad de renovar y rediseñar este restaurante por completo.

### 3) Espacio:

El espacio originalmente fue diseñado para ser un restaurante, haciendo de este un lugar idóneo para un rediseño de esa misma tipología.

Al interior de este existen ya las instalaciones necesarias para el funcionamiento de un restaurante con su respectiva cocina.

- **Comedor:** el comedor al ser un punto de tanta importancia en un restaurante ha sido olvidado aquí, pues el diseño que este posee no cumple con llamar la atención necesaria y no permite brindar experiencias de importancia a sus clientes.
- **Antesala:** Al ingreso del restaurante desde el ascensor existe un espacio destinado para que los clientes sean llevados a su mesa, este espacio es además el área central del restaurante, la que marca el ingreso al comedor, baños, cocina y salida de emergencia del lugar.

Tal espacio no puede ser considerado como una sala de espera o antesala por no poseer el mobiliario adecuado que pueda cumplir con esta necesidad, además de no ser un espacio que impacte al momento de ingresar al restaurante.

- **Área de bar:** el bar es muy poco atractivo, el diseño de este es anticuado y no contrasta con el resto del espacio, además el mobiliario es poco cómodo y no es atractivo. Este pobre diseño le quita un gran potencial a este espacio tan importante del restaurante.
- **Cocina:** la cocina principal del restaurante tiene espacios reducidos no aptos para la elaboración de alimentos complejos, creando así la necesidad de tener una segunda cocina ubicada en pisos inferiores que si pueda suplir la demanda de un restaurante de esta categoría. Esta división de cocinas ha creado la necesidad de siempre movilizar los alimentos desde el subsuelo 2 hasta el piso del restaurante creando ya un inconveniente de logística, el que también trabaja de la misma manera para la eliminación de desechos de la cocina la cual es realizada por medio del ascensor de servicio.
- **Baños:** Los baños poseen un diseño sin atractivo y anticuado que no trabaja de acuerdo con un restaurante de esta importancia y que además posee espacios reducidos y poco inclusivos para personas con discapacidades.

Al interior de estos se puede notar una mala iluminación y un cielo Razo sencillo y deteriorado que además no contrasta con los materiales que cubren paredes y pisos.

- **Circulación:** el flujo al interior del restaurante no presenta grandes inconvenientes, ciertamente no es una circulación con una anchura extensa, pero si trabaja correctamente y además muestra una circulación clara en la mayoría de los espacios.

#### 4) Sitio

El Hotel Quito posee una ubicación ideal en la ciudad, pues este se encuentra en una zona comercial de importancia en la que existen varios negocios



enfocados al mercado social que atraen a un amplio número de clientes al área.

### **5) Servicio**

- El servicio actual del restaurante proyecta una clara deficiencia, en la cual se puede notar que este no se ha modernizado de acuerdo a las nuevas tendencias de esta época, no ha tenido variedad en servicios ni diseños y no representa un atractivo para nuevas generaciones obedeciendo solo a una clientela mayor.
- Se entiende que la gente busca espacios confortables y atractivos, que ofrezcan servicios y comida de calidad en todo ámbito, por lo que al hablar de un restaurante estos puntos no pueden pasar desapercibidos.
- Las sensaciones adquiridas al interior del restaurante Techo del Mundo lleva a la época en la que este era considerado como uno de los mejores restaurantes de la ciudad la gente lo prefería por sobre otros, a pesar de sus altos precios, pues este ofrecía una alta calidad en servicio y en comida que llamaban la atención de la gente. Por otra parte el mobiliario que se utilizaba iba de acuerdo con la época, mejorando así la experiencia de los consumidores. Se debe recalcar además, que la vista del lugar brindaba un ambiente tranquilo y especial creando así un restaurante ideal en la ciudad para aquella época.
- Actualmente la gran vista se conserva, el servicio y la comida son de calidad pero el resto ha disminuido. Al hablar del diseño que este presenta se puede decir que ya no es atractivo para la gente, haciendo que este restaurante pase desapercibido al no tener mucho que llame la atención a más clientela de la que en la actualidad tiene, pues se puede observar claramente que para el público joven este restaurante no está entre los preferidos, convirtiéndose en un espacio conocido únicamente por el usuario que lo visitaba varios años atrás.

### 3.5 Recomendaciones.

“La arquitectura es básicamente el diseño de interiores, el arte de organizar un espacio interior” (Johnson, s.f.)

Una vez realizado el diagnóstico del espacio, de observar y entender el diseño interior y el funcionamiento actual de este se pueden brindar varias recomendaciones para un futuro rediseño que permita incrementar el potencial del Techo del Mundo para que este tenga las herramientas necesarias para ser nuevamente uno de los restaurantes preferidos de la ciudad. Por lo que el proyecto constará en mejorar las experiencias de los clientes y paulatinamente la calidad de trabajo de sus empleados.

- Este restaurante requiere de una intervención de rediseño total, la cual deberá llegar a cada área de este para así poder tener un lugar renovado, atrayente y elegante.
- Será primordial ofrecer espacios **funcionales y ergonómicos** tanto para clientes como para trabajadores del lugar, pues al tener espacios adecuados se puede mejorar notablemente la calidad de estancia en un lugar, lo que para los clientes significa confort y agrado, para los empleados significarán mejoras en su calidad de trabajo.
- Se concebirá un espacio interior con calidad en diseño y elegancia, por lo que será primordial utilizar los materiales óptimos que permitan crear diseños innovadores y atractivos que jueguen con el espacio, además mobiliarios e iluminación que sobre todo permitan crear un concepto y que se unifiquen todos los elementos del espacio para que de esta manera se pueda llegar a tener un espacio idóneo para la atención de distintos tipos de clientes

#### 3.5.1 Términos generales

##### **Flujos:**

La nueva circulación y distribución deberá optimizar el uso del espacio, para que de esta manera lograr introducir la cantidad de mobiliario mínimo necesario

y además de mejorar los espacios de circulación que deberán ser aptos para personas en sillas de ruedas y otras discapacidades.

Esta estará marcada con claridad para que los clientes tengan un rumbo fijo de movimiento horizontal y vertical, ofreciendo también una circulación sencilla y ordenada hacia salidas de emergencia, las cuales estarán marcadas por las señaléticas correspondientes.

- **Flujo de circulación en la cocina:**

La cocina al ser un espacio de movimiento de gente constante debe tener una circulación libre y sin obstáculos, por lo que cada elemento que la complementa tendrá que tener una ubicación fija y deberá además estar segmentada por tipo de uso y necesidad.

- **Circulación de meseros desde la cocina hasta el comedor:**

Es importante crear una circulación marcada y sencilla para que los meseros puedan acceder a cada área del restaurante con facilidad y rapidez, para que de esta manera el llevar comida hacia la mesa de un cliente este sea un proceso rápido, ofreciendo así un servicio eficiente que mejore la experiencia de los comensales.

- **Circulación de alimentos:**

Como ya se nombró anteriormente, los alimentos que tengan elaboraciones más complejas serán realizados en la segunda cocina del hotel ubicada en pisos inferiores, creando así la necesidad de transportar la comida desde el subsuelo por ascensor hasta el último piso en el que está ubicado el restaurante.

Este largo camino que deberá atravesar la comida puede disminuir la eficiencia del restaurante, por lo que se buscará mejorar la capacidad laboral de la actual cocina principal ubicada en el mismo piso del restaurante.

- **Iluminación artificial:**

Uno de los puntos más importante para el rediseño del Techo del Mundo será la iluminación. Al interior de este se debería utilizar un solo tipo y tono de luminaria para crear iluminación uniforme de calidad, lo que si podrá variar serán las lámparas las cuales podrán tener un protagonismo más importante.

Cada espacio deberá poseer la iluminación necesaria, tanto en el área del restaurante como en la cocina cuando se necesitara una iluminación precisa sobre todas las áreas de trabajo.

Está además, deberá trabajar de la mano con el resto de materiales y tendrá que resaltar; obras de arte, materiales atractivos, puntos de interés, mobiliario, entre otros.

**Mobiliario:**

- **Mobiliario del restaurante:**

El mobiliario obligatoriamente se tendrá que incorporar al diseño con el uso de materiales y textiles acordes al diseño. Este además, tomará un protagonismo de mayor importancia.

Los muebles tendrán que seguir una misma línea de diseño y concepto, y serán módulos adaptables que dependerán de las necesidades momentáneas del restaurante. Tanto mobiliario del comedor como el del resto de áreas trabajara sobre un solo concepto que unifique el espacio en su totalidad y además deberán ser ergonómicos y se tendrán que adaptar para cualquier persona que los utilice y para así ofrecer comodidad a sus usuarios siempre.

- **Mobiliario para cocina:**

Al interior de esta se deberán usar mesones y estantes de acero inoxidable en su totalidad y serán ubicados de acuerdo a las necesidades y a la sectorización que tendrá una cocina de restaurante.

- **Cielo raso:**

El cielo raso tendrá un diseño innovador y atractivo, el cual se basará en la utilización de dos materiales primordiales: madera y Sistema Drywall, los cuales colocados con un diseño atractivo serán un punto focal de importancia y además trabajará de la mano el resto de materiales ubicados en paredes y mobiliario.

- **Acabados generales:**

Los acabados estarán dados por varios materiales los cuales trabajarán conjuntamente para crear un espacio elegante y moderno, que además deberá trabajar en conjunto con el mobiliario y la iluminación.

- **Acabados para cocina:**

Al tener que ser la cocina un espacio aséptico se utilizarán materiales que lo permitan y estos irán de acuerdo con las exigencias de la normativa sanitaria, la cual nos recuerda que los materiales que cubran paredes no podrán tener porosidades y deberán ser lisos y de fácil limpieza. El piso deberá ser antideslizante y no podrá tener porosidades, además deberá tener una fácil limpieza.

- **Baños:**

El diseño de los baños deberá tomar mayor importancia y tendrá que ser atractivo, elegante y sus espacios serán amplios e inclusivos para así brindar un baño adecuado para este restaurante.

Al interior de este las piezas sanitarias, muebles, cabinas y materiales en general serán remplazados con un concepto modernista que mejore la calidad de la experiencia de las personas al interior de este.

### **3.5.2 Recomendaciones por espacios.**

- 1) **Ingreso:**

El ingreso al restaurante estará dado desde el primer piso del Hotel Quito, de este se subirá por un ascensor hasta el último piso el cual es el correspondiente al Techo del Mundo. Este ingreso y el elevador serán elegantes y llamativos, ofreciendo así una primera impresión de agrado.

## **2) Antesala o sala de espera.**

La sala de espera será el primer acercamiento al restaurante que tendrán los clientes. Este corresponderá a ser un espacio en el que estos esperaran por su mesa, creando así la necesidad de diseñar un espacio que brinde comodidad y que al igual que el ingreso muestre una buena primera impresión del restaurante en sí.

## **3) Comedor**

El proyecto planteara el diseño de un comedor renovado, moderno y elegante que llame la atención de un público más amplio, por lo que este tendrá el mobiliario, iluminación y acabados adecuados, los cuales contrastaran entre sí para crear un diseño atractivo para la gente. Este estará además acompañado de artículos decorativos que acompañen al diseño y al concepto del lugar.

La correcta distribución de mobiliario aquí será fundamental para tener un espacio funcional tanto para clientes como para meseros y trabajadores, esto además trabajará de la mano con la logística que el restaurante en sí debe tener para ser exitoso.

## **4) Área de bar**

El área de bar estará ubicada a un costado del restaurante, creando así un espacio independiente. Este tendrá un flujo constante de gente que deberá ser centralizado correctamente para que no interfiera con el área del comedor ni el área de estancia.

El bar deberá ser completamente rediseñada con un replanteamiento de mobiliario, acabados, diseño e iluminación que permitan que este se convierta

en un punto focal de importancia en el restaurante y que llame así la atención de clientes potenciales que actualmente desconocen el lugar.

Este tendrá un planteamiento distinto al comedor y área de estancia ya que será como un “ambiente” aparte pero que conservara la misma línea de diseño. Esto se lograra realizar con el correcto uso de la iluminación artificial la cual trabajará de manera especial y centralizada sobre este espacio tan importante.

### **5) Sala de estancia**

Se diseñará una sala de estancia agradable y comfortable para un público que busque un lugar “más relajado” que el comedor o el bar.

Este tendrá el mobiliario adecuado, el cual deberá tener como principal objetivo el ser comfortable ya que esto será lo que los clientes busquen al llegar a esta espacio que además tendrá que trabajar con la misma línea de diseño del restaurante y tendrá que ser un área tranquila y silenciosa.

### **6) Áreas de servicio:**

Las áreas de servicio estarán dadas por todos los servicios que el restaurante debe poseer para tener el funcionamiento correcto.

- **Captación de desechos:**

La captación de desechos se deberá realizar de manera organizada y limpia ya que por la ubicación del restaurante estos no pueden ser desechados de manera inmediata y deberán ser transportados por el ascensor hacia el área de subsuelo en donde se captan todos los desechos del hotel.

- **Almacenaje:**

Se deberá considerar un área de bodegaje para artículos e insumos necesarios para el funcionamiento del restaurante cómo serán: utensilios, platos, manteles, entre otros, los cuales tendrán un movimiento constante al ser objetos necesarios de adquirir constantemente.

- **Funcionamiento de área de bar y almacenamiento de licores:**

El almacenamiento de los licores de este estará dividido en dos espacios; el primero estará ubicado en el mismo bar formando parte del diseño y trabajando como muestrario de lo que el bar ofrece, y el otro estará ubicado en cajones ubicados en la parte inferior del mueble del bar.

- **Bodegaje o almacenamiento de alimentos e implementos necesarios.**

Este estará ubicado al interior de la cocina facilitando así la obtención de estos alimentos e implementos que son utilizados con frecuencia.

Se dividirá el almacenaje por tipo de comida, pues enlatados, verduras y frutas, granos, entre otros tendrán cada una su propia división creando así orden en el almacenaje y por otra parte todos los alimentos que requieren de conservación en frío estarán ubicados en congelados.

Los implementos de trabajo tendrán su propio espacio almacenaje el cual poseerá la asepsia correspondiente.

Se debe aclarar que la ubicación de estos espacios de almacenaje deberá estar cercana al área de trabajo.

## **7) Área para eventos musicales.**

Esta área buscará centralizar el espacio para espectáculos de ambiente musical del restaurante, el que deberá tener el área suficiente para albergar distintos tipos de instrumentos musicales y los artistas que lo ocupen.

Este espacio podrá tomar un nuevo enfoque y convertirse en un punto de importancia del espacio que llame la atención de los clientes y que se convierta en una fortaleza del restaurante al ser innovador y atractivo.

Síntesis:



Todo este proceso buscará atraer a un público más amplio del que hoy en día hay, el cual por motivos de épocas y desconocimiento no ha llegado a familiarizarse con el restaurante. Además de este público, se buscará asegurar a los clientes frecuentes y mejorar siempre sus experiencias. También será de importancia ofrecer un restaurante adaptable, que trabaje con las necesidades de los clientes para así ofrecer distintos servicios a los de un restaurante común, haciendo de esto otra característica de importancia que permita resaltar nuevamente al Techo del Mundo.

Los detalles y análisis de los varios factores y elementos a considerar en el rediseño se han descrito con amplitud en este capítulo.

## **4. CAPÍTULO IV: MARCO EMPÍRICO**

### **4.1 Introducción:**

En este capítulo se desarrollaran varios temas enfocados al entorno que rodea al proyecto planteado enfocándose en la realización de un amplio y detallado análisis ilustrado del estado actual del restaurante, en el cual se tomarán en cuenta mobiliario, acabados, diseño general, estructuras importantes, entre otros puntos de importancia.

### **4.2 Análisis del sector:**

El Hotel Quito está ubicado en el sector de La Floresta, parroquia Mariscal Sucre, la cual es considerada una de las zonas más comerciales de la ciudad.

El sector se caracteriza por tener edificios modernos donde se concentran especialmente oficinas de empresas extranjeras, nacionales, bufetes de abogados, negocios variados de marcas reconocidas, restaurantes, bares y discotecas de target alto. Esta es además una zona residencial de nivel medio alto.

#### **4.2.1 Usuarios**

El área de la González Suárez se caracteriza por ser comercial, atrayendo a grandes números de personas a los distintos tipos de establecimientos para el esparcimiento humano.

Los clientes recurrentes de esta zona provienen de distintas partes de la ciudad, siendo estos los principales consumidores. A este grupo se debe incluir a turistas y residentes de la zona, quienes también forman parte de los clientes potenciales de esta activa zona urbana.

Además se debe nombrar que un alto número de estos clientes potenciales son derivados de empresas y oficinas cercanas a la zona, los cuales visitan restaurantes y bares en horas del día, por la tarde y noche es notoria presencia de visitantes jóvenes en búsqueda de restaurantes, bares y discotecas.

#### **4.2.2 Accesos y vías principales.**

En el sector del hotel existen varias avenidas de importancia, las cuales mueven altos niveles de flujos de circulación vehicular. Estas vías permiten un anexo con la Av. González Suárez la cual es el único ingreso hacia el proyecto.

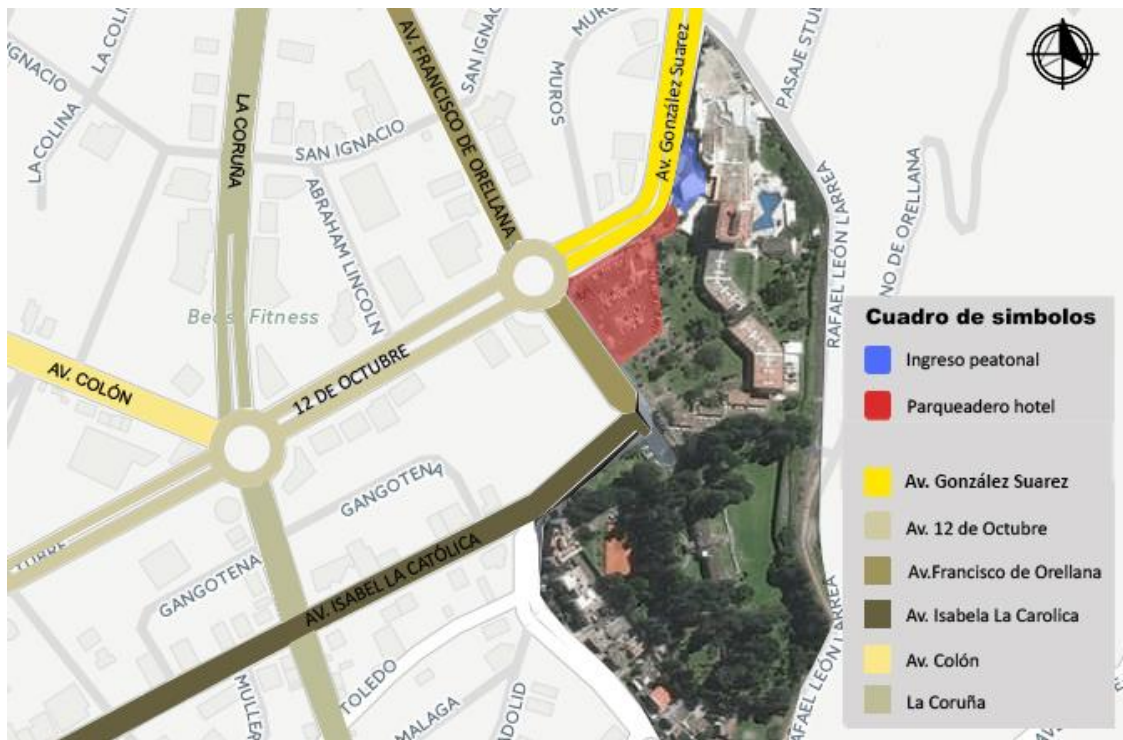


Figura 40. Vías y accesos.

Adaptado de (Carto, 2016), (Google Maps, 2016)

#### 4.2.3 Servicios complementarios:

Al estar ubicado en una zona comercial y visitada por gran cantidad de personas que normalmente usan vehículos privados, o transporte público (taxi o buses) para llegar al sector, es requerido planificar cierta infraestructura complementaria como: parqueaderos y paradas de buses que estén acorde al sector, seguridad, iluminación, veredas y tipos bulevar, etc.

En las cercanías al Hotel Quito existen también varios espacios de comercio, enfocados al esparcimiento humano, entre los que están; restaurantes, cafeterías, bares y discotecas, en el caso de los dos últimos, estos atienden en horarios nocturnos. Como se nombró anteriormente en el sector también hay oficinas, tiendas, boutiques y empresas de distintas tipologías.

#### 4.2.2.4 Ubicación de servicios de transporte público.

- En el sector del hotel existen únicamente dos estaciones de EcoVia, las cuales están ubicadas en la Av. 6 de Diciembre a una gran distancia del hotel.
- Cuenta con el servicio de varias líneas de buses que circulan en las avenidas: 12 de Octubre, La Coruña, Francisco de Orellana y La Colon, las cuales son cercanas al hotel, pero en la Av. González Suárez la cual corresponde a la del hotel no existe este servicio.
- Por otra parte en las inmediaciones del hotel existe una parada de taxis la cual surge con la necesidad de ofrecer transporte seguro y eficiente para los clientes de este.

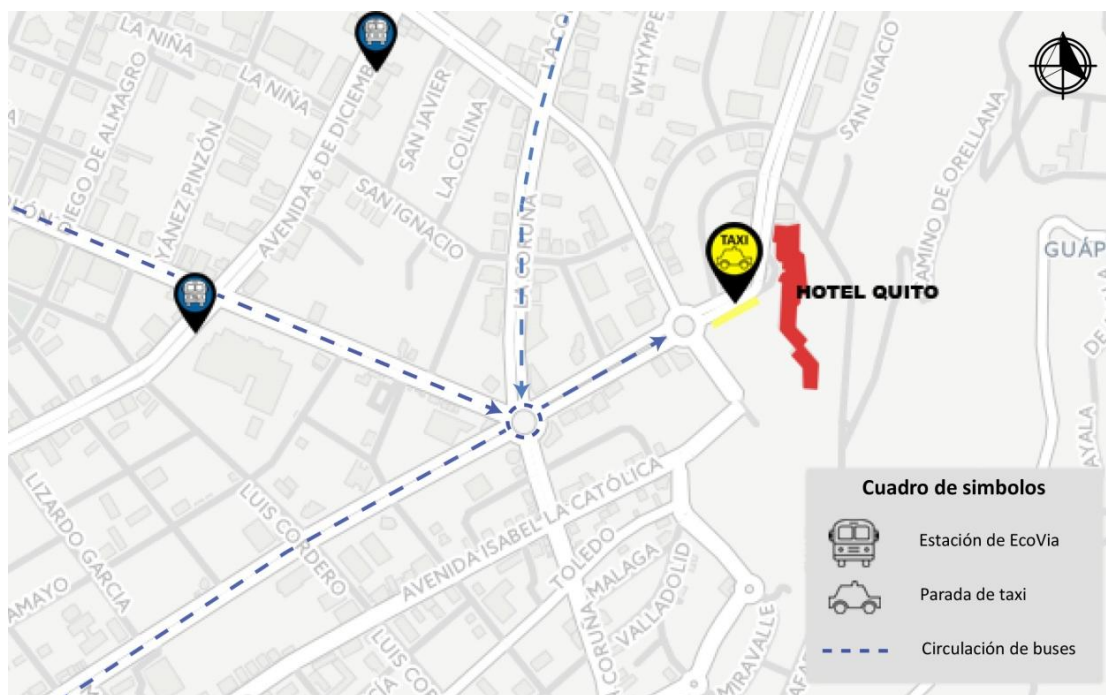


Figura 41. Ubicación de paradas de EcoVia, taxis y recorridos de buses.

Adaptado de (Carto, 2016), (Noun Proyect, 2016)

#### 4.2.2.5 Ubicación de restaurantes, bares y discotecas.

Es posible encontrar varios restaurantes ubicados en las inmediaciones al hotel, de los cuales es posible encontrar varios tipos y categorías.

Estos restaurantes tendrán la característica de ser establecimientos acomodados en edificaciones antiguas, las que inicialmente fueron construidas con una intención de funcionamiento para viviendas y que hoy en día se han visto afectadas por la necesidad de ser readecuadas hacia un mercado comercial.

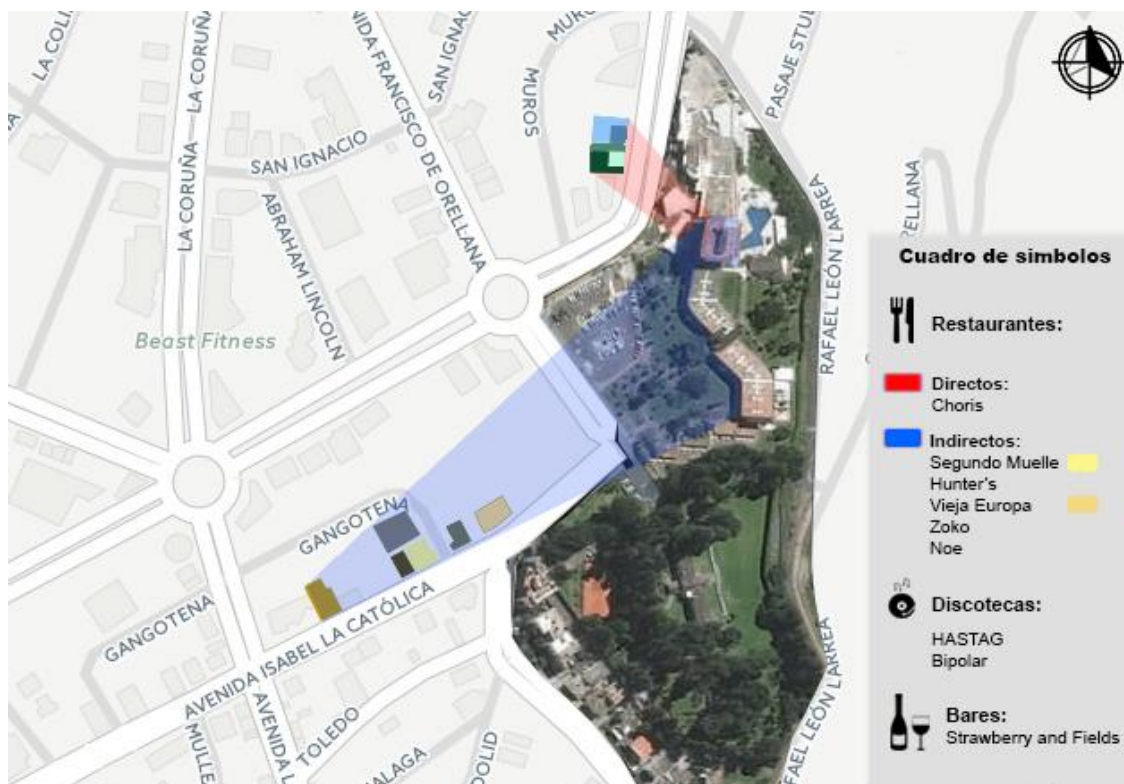


Figura 42. Ubicación de restaurantes, bares y discotecas cercanas.

Adaptado de (Carto, 2016), (Noun Project, 2016)

#### 4.2.2.6 Ubicación de hoteles y hostales.

Esta zona comercial alberga también varios hoteles y hostales los cuales se diferenciarán de acuerdo al target que cada uno maneja. Estos además pueden llegar a ofrecer servicios que se asemejan a los del Hotel Quito sin ser considerados como competidores directos.



Figura 43. Ubicación de hoteles y hostales.  
Adaptado de (Carto, 2016), (Noun Proyect, 2016)

#### 4.2.2.7 Ubicación de áreas de vivienda y comercios.

En las proximidades del hotel es posible encontrar variedad de empresas, tiendas y negocios alejados del mercado alimenticio y de esparcimiento. Estos actualmente constan como un alto número de consumidores de la zona y además son quienes brindan potenciales clientes al restaurante.

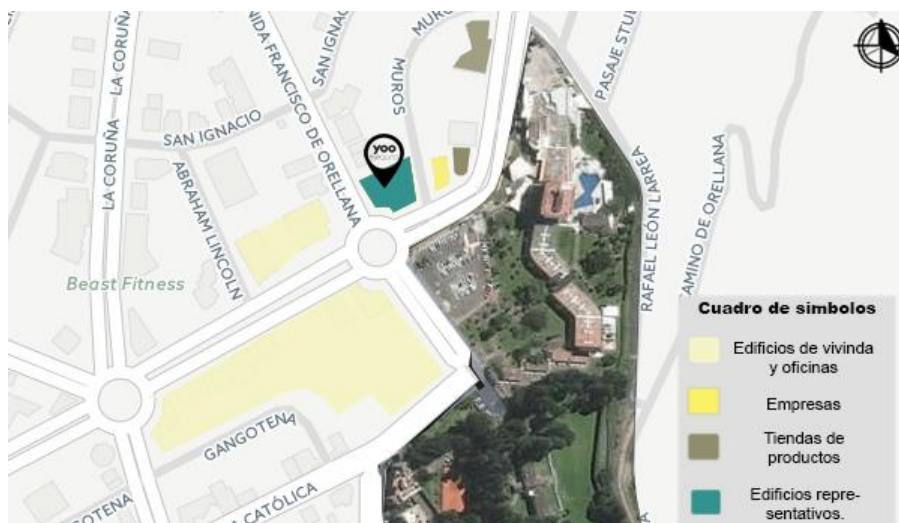


Figura 44. Ubicación de viviendas y comercios.  
Adaptado de (Carto, 2016), (Noun Proyect, 2016)

#### 4.2.2.8 Ubicación de hitos urbanos.

En torno al Hotel Quito se puede encontrar varios hitos importantes, los cuales son: La iglesia de Guápulo, la cual es un punto focal desde el Techo del Mundo, el mirador de Guápulo y los Hot Dogs de la González Suárez, el cual es un pequeño local alimenticio afamado en la ciudad.

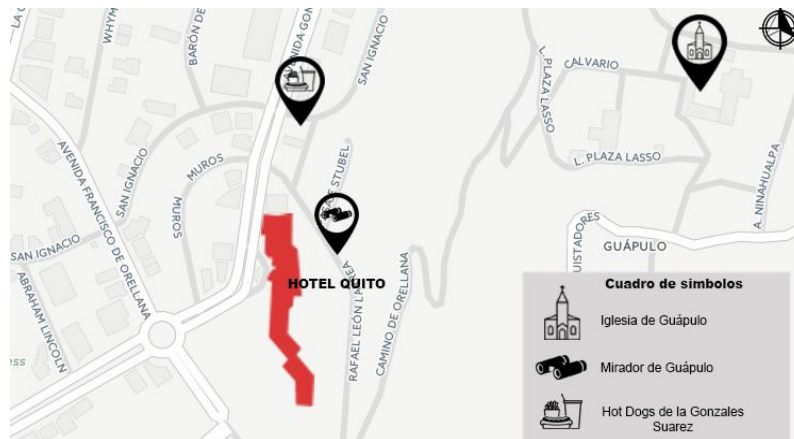


Figura 45. Ubicación de hitos urbanos.

Adaptado de (Carto, 2016), (Noun Proyect, 2016)

#### 4.2.2.9 Ubicación de otros servicios.

Estos serán distintos servicios como escuelas, universidades y bancos que existen en las cercanías del hotel.



Figura 46. Ubicación de unidades educativas.

Adaptado de (Carto, 2016), (Noun Proyect, 2016)

### 4.3 Edificio

Se realizará un análisis completo del restaurante en el que se tomara en cuenta el estado actual del mobiliario, acabados, instalaciones, diseño, entre otros aspectos importantes del espacio.

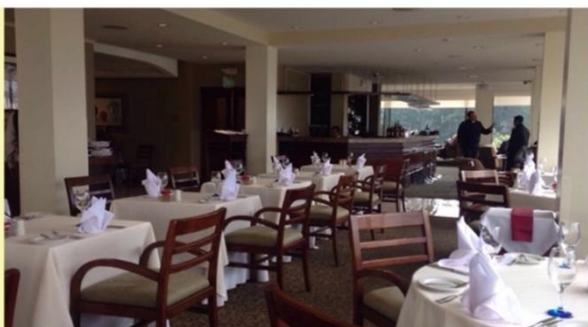
#### 4.3.1 Imágenes del estado actual del restaurante Techo del Mundo.



BAR



COMEDOR



COMEDOR

Figura 47. Interior del restaurante Techo del mundo.

En la figura anterior se muestra la distribución actual del restaurante, en la que es posible notar el actual mobiliario y acabados del área de bar y comedor.





RECIBIDOR



ELEVADOR



INGRESO AL  
RESTAURANTE

Figura 48. Interior del restaurante Techo del mundo.

En esta se pueden observar imágenes de los primeros espacios que los clientes observan al ingresar al restaurante.

### 4.3.2 Identificación de mobiliario, acabados e instalaciones.

A continuación, se mostrarán los elementos que complementan al restaurante en la actualidad.

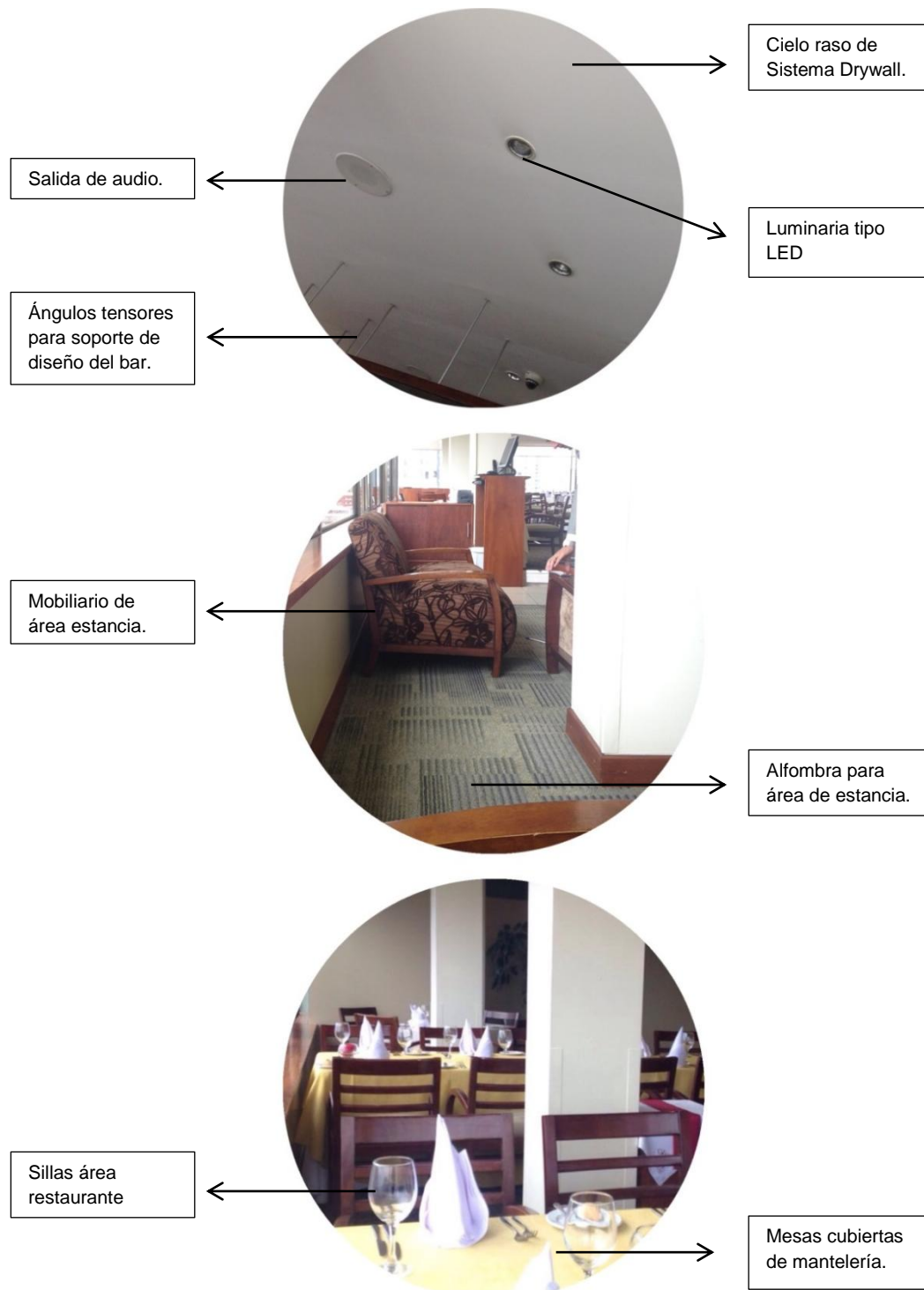


Figura 49. Acercamientos de materiales y mobiliario distintas áreas.

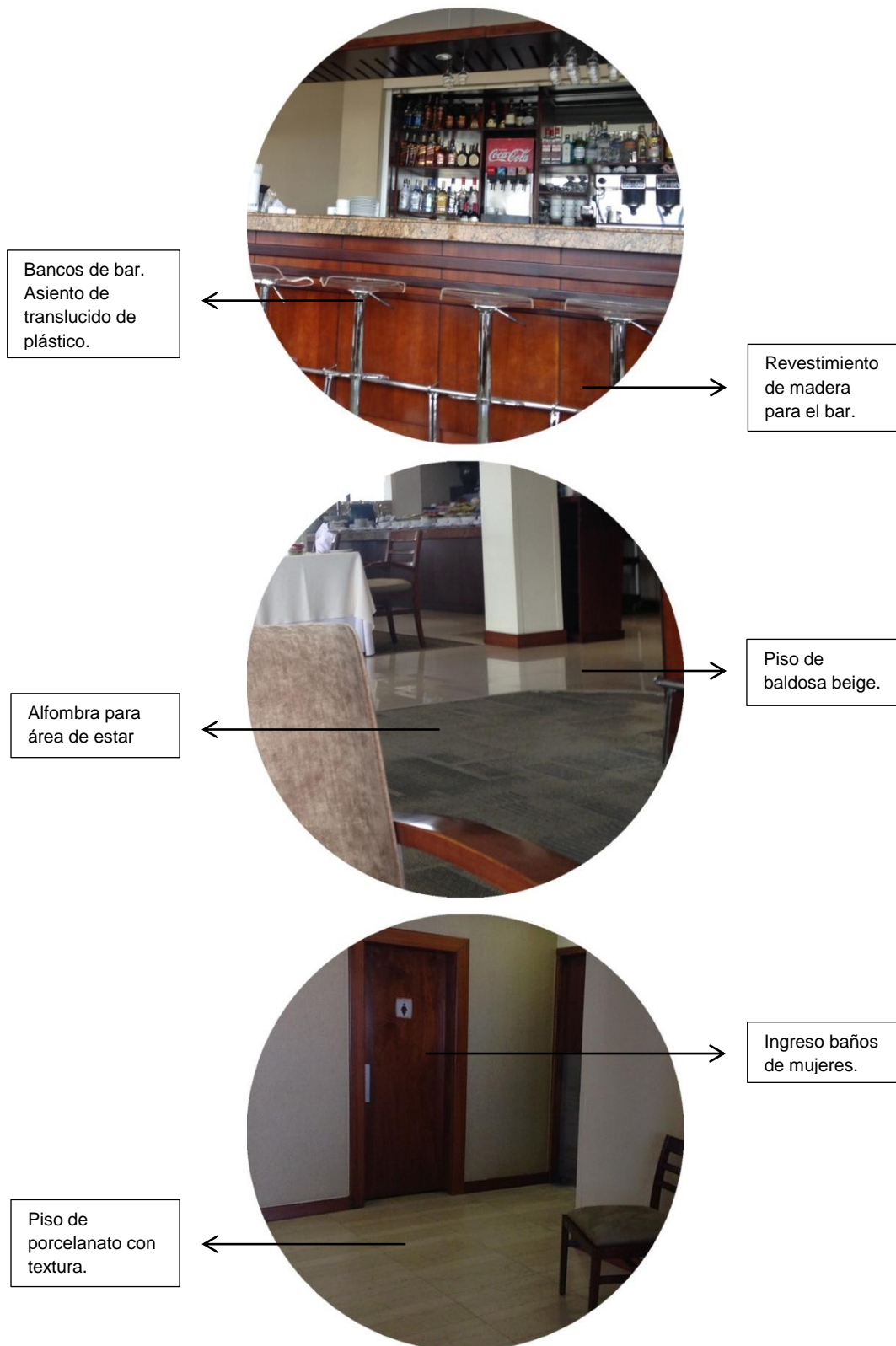


Figura 50. Acercamientos de materiales y mobiliario distintas áreas.

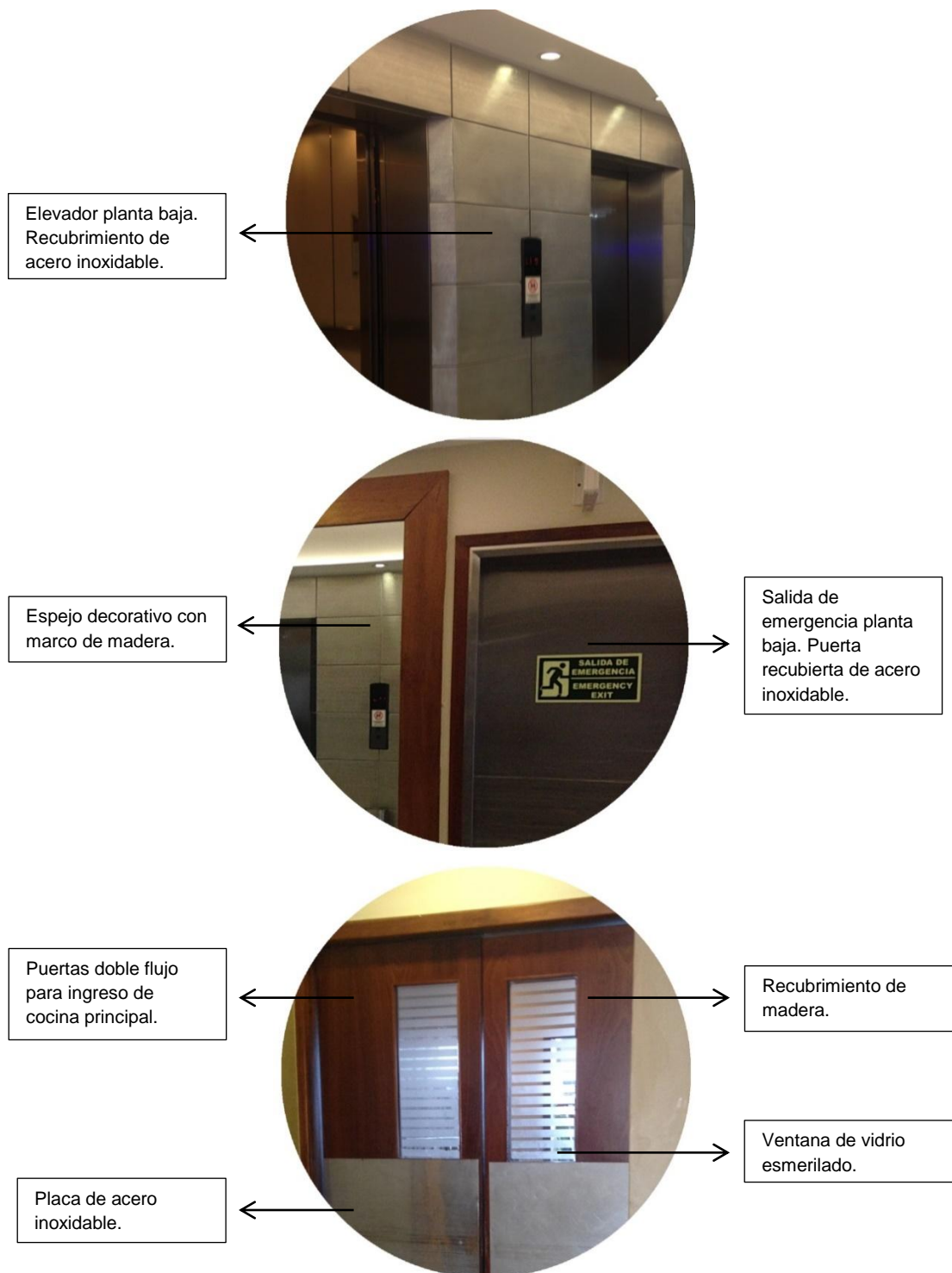


Figura 51. Acercamientos de materiales y mobiliario elevador e ingreso a cocina principal.

Se debe resaltar la necesidad de poseer ventanas en las puertas de ingreso a la cocina, ya que estas permiten crear un flujo seguro de ingreso y salida.



## BAÑOS



Figura 52. Interior de los baños.

Las imágenes presentadas muestran el diseño actual de los baños del restaurante.

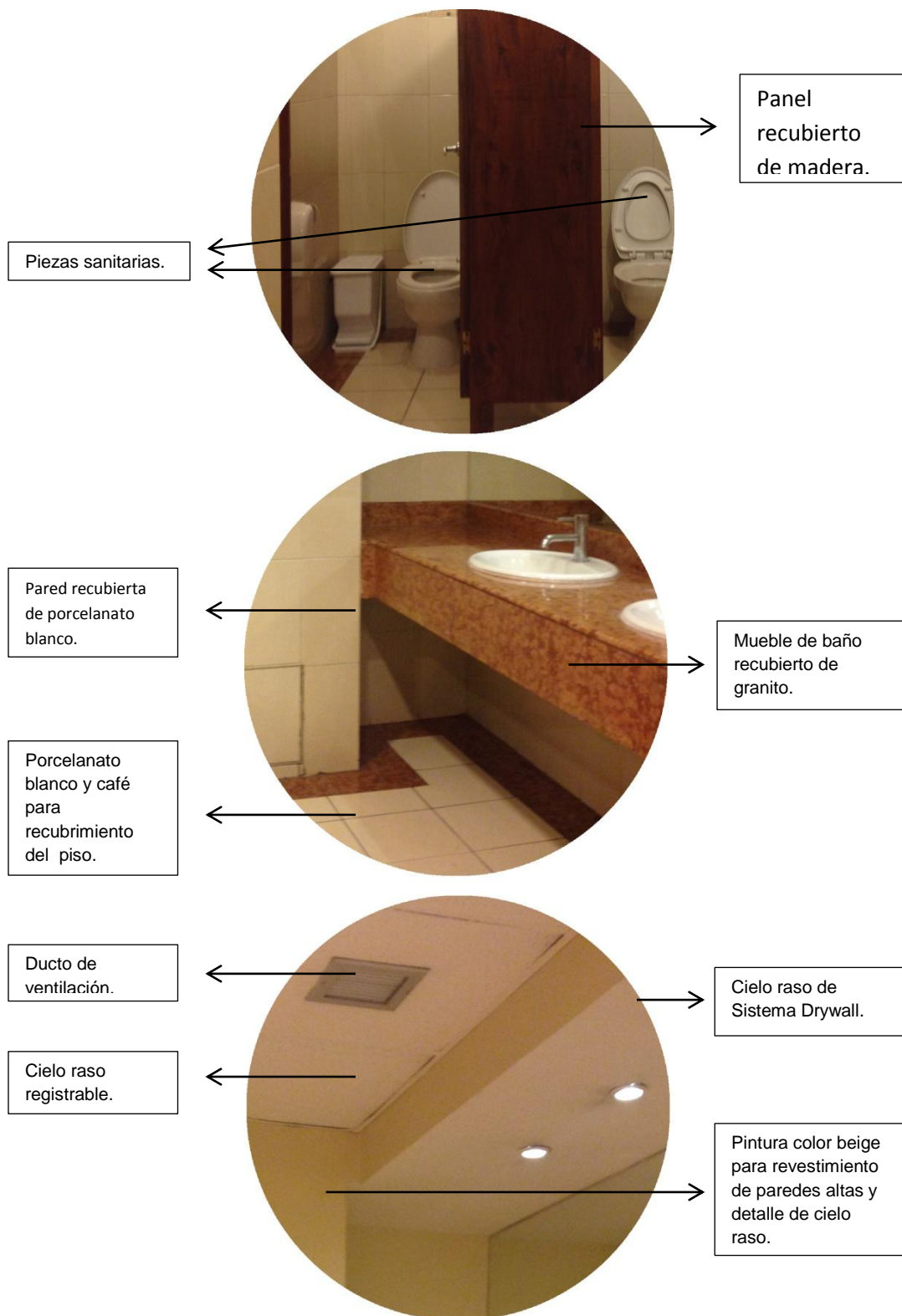


Figura 53. Acercamientos de materiales y mobiliario baños.

## COCINA



Figura 54. Interior de la cocina principal.

Aquí se mostrarán imágenes de la distribución actual de la cocina principal del restaurante.

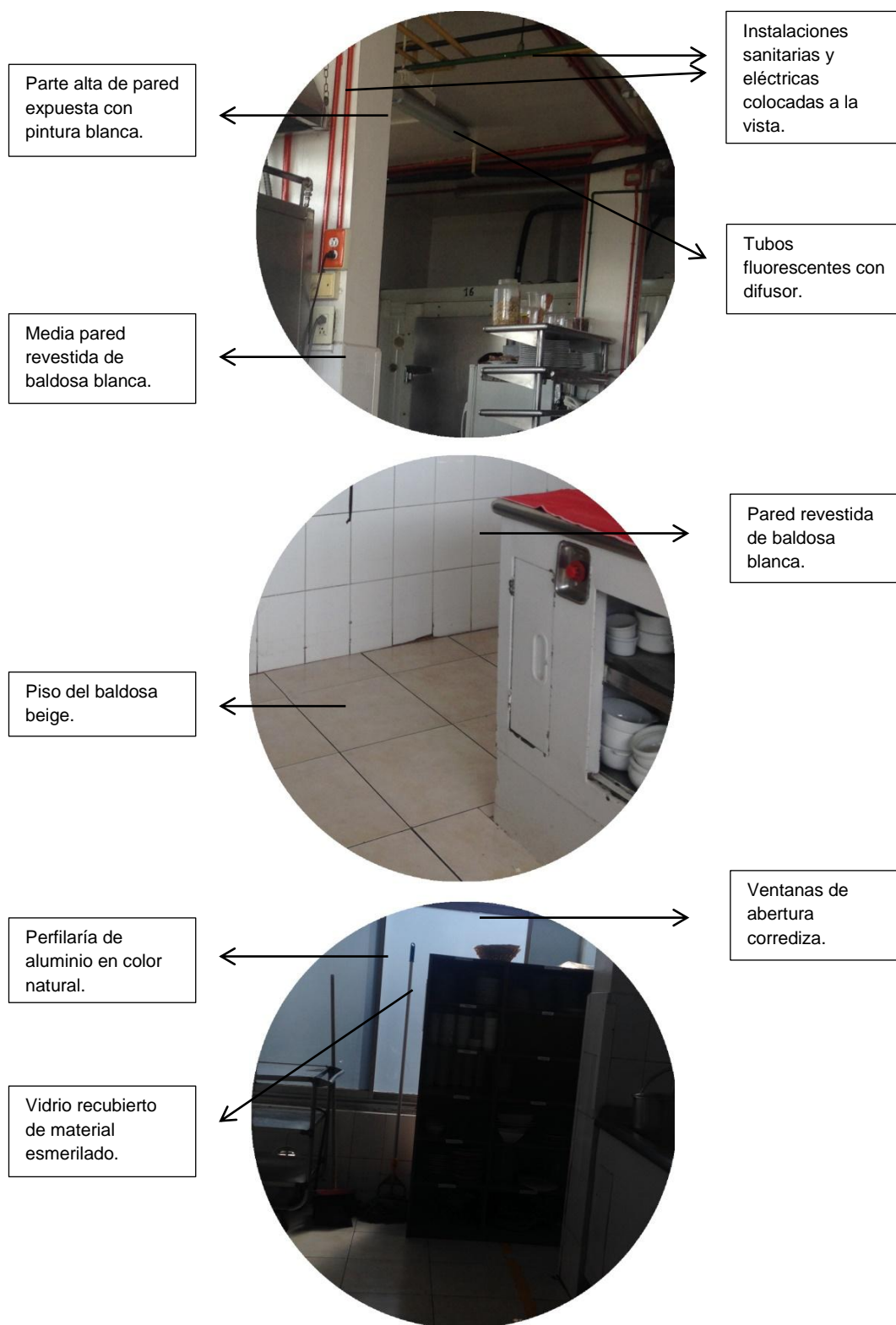


Figura 55. Acercamientos de materiales y mobiliario cocina principal.



### 4.3.3 Análisis funcional.

Se realizará un análisis completo del espacio actual, en el que se mostrarán distintos aspectos del funcionamiento y distribución de este.

#### 4.3.3.1 Zonificación actual.

Este gráfico muestra la zonificación actual del restaurante, el cual evidencia una distribución segmentada con varias problemáticas funcionales expuestas en la circulación y orientación de los espacios.

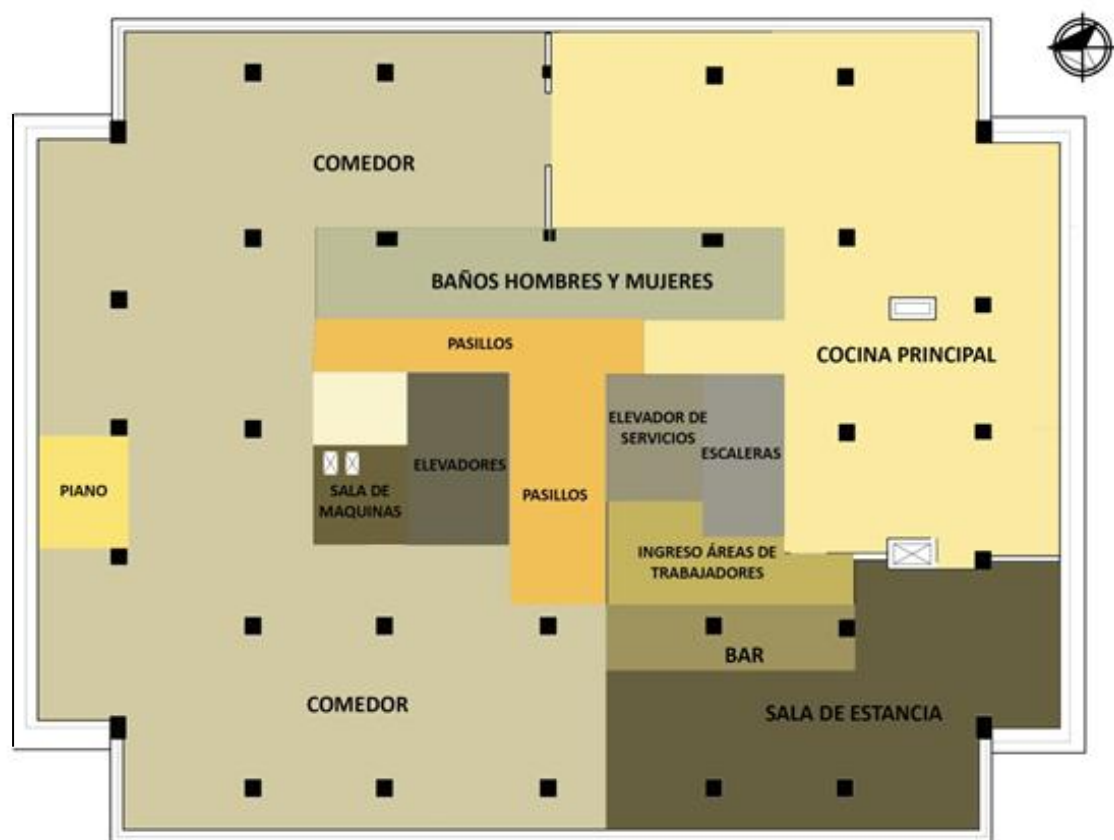


Figura 56. Zonificación actual.

#### 4.3.3.2 Ubicación ductos.

Al interior del edificio existen varios ductos, los cuales tienen como principal objetivo el de alojar distintos tipos de instalaciones según su ubicación, tipología y necesidad.

Estos ductos deberán ser respetados al momento del rediseño ya que estos no podrán ser removidos ni reubicados, lo que creará la obligación de mantener la cocina y los baños en las inmediaciones actuales sin que esto impida el crear una nueva distribución funcional.

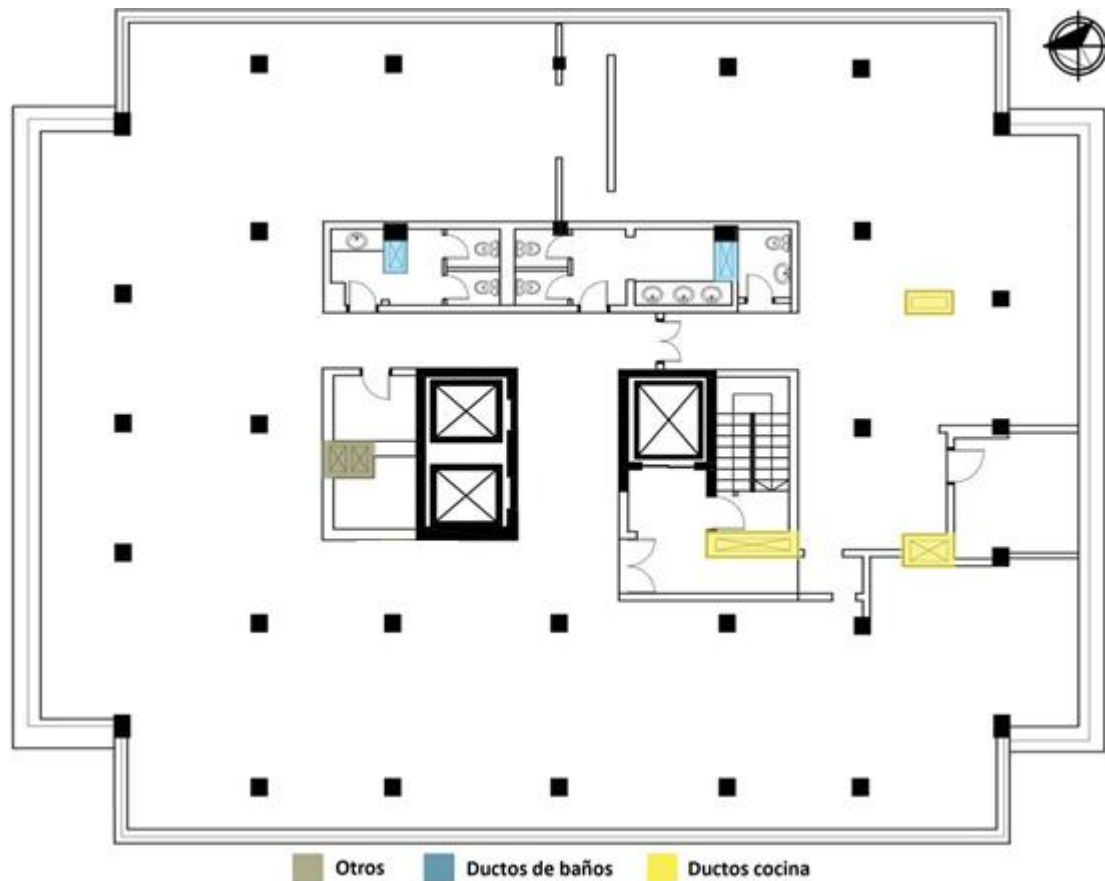


Figura 57. Ubicación de ductos.

#### 4.3.3.3 Circulación actual.

La circulación al interior muestra un flujo claro en áreas del comedor, sala de estancia, bar y baños, la cual puede ser mejorada para lograr una mejor fluidez tanto para clientes como para meseros.

Por otra parte, una circulación que no trabaja de la misma manera es de la cocina, el cual es un espacio que requiere de un rediseño completo y un replanteamiento de espacios para mejorar la circulación interior y a la vez mejorar el funcionamiento interno el cual es una necesidad emergente.

Es necesario aclarar que los vanos de accesos a ascensores serán respetados y no se realizarán cambios o modificaciones.

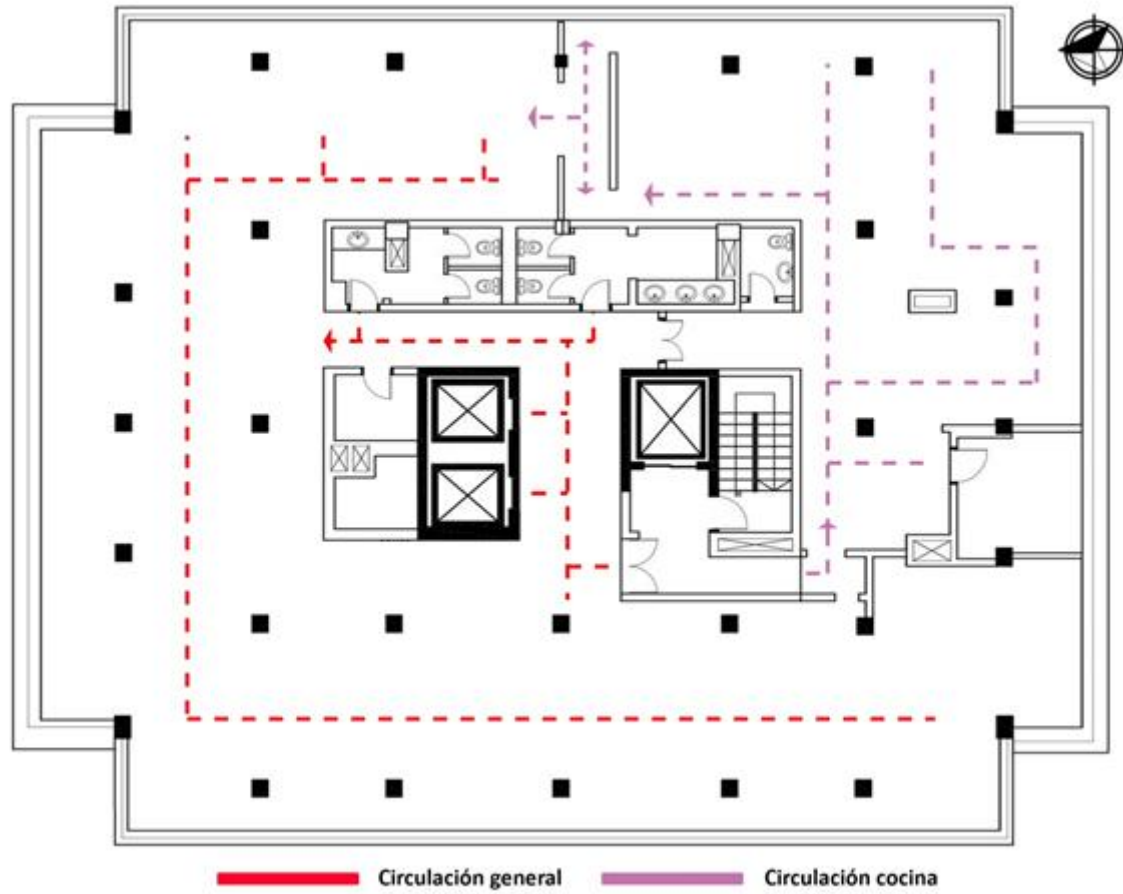


Figura 58. Circulación actual.

#### 4.3.3.4 Mapa de riesgos, recurso y vías de emergencia actuales.

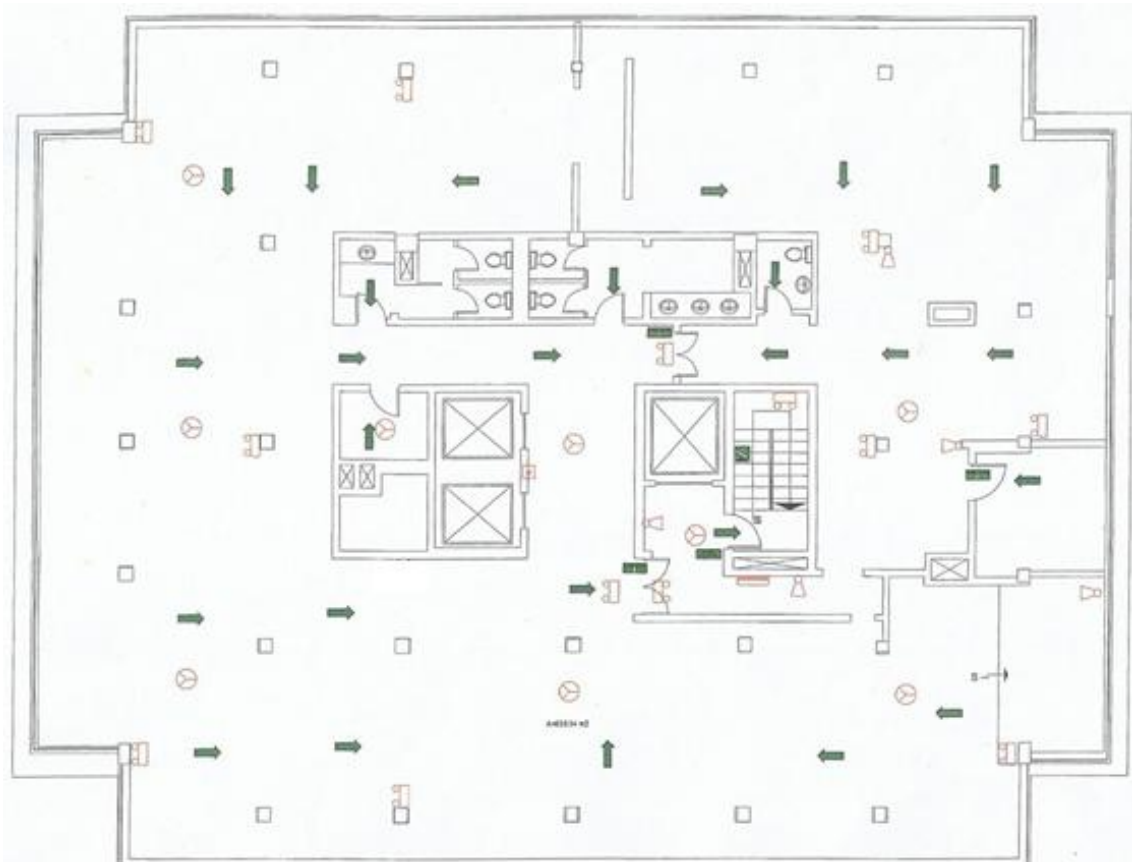


Figura 59. Mapa de riesgos, recurso y vías de emergencia actuales.

Documento provisto por la gerencia del Hotel Quito.

#### 4.3.4 Análisis del edificio.

Este análisis mostrará las características actuales de la edificación en general, en la que se tomara en cuenta el estado actual de ciertos elementos de importancia.

- **Ventilación:**

La ventilación de las áreas de comedor, bar, estancia y cocina se realiza por medio de las ventanas ya que en estos espacios no existe ventilación mecánica que realice ese trabajo.

Los baños por otra parte si poseen ventilación mecánica la cual permite mejorar la calidad del aire al interior de este eliminando posibles olores.

- **Estructura**

La construcción del Hotel Quito se basó en la utilización de diafragmas de hormigón armado para toda la parte estructural de este, en los que; vigas, columnas, y losas también fueron realizadas de hormigón armado. Por otra parte, en este existen tabiques de hormigón armado que soportan la estructura de los elevadores y de las escaleras de emergencia.

Estas estructuras debieron adaptarse a las condicionantes que el terreno ofrecía.

El estado actual de estos elementos no muestra condicionantes que puedan interferir con el proceder del proyecto, pues la estructura del hotel presenta un buen estado y además el diseño original para el restaurante ya plantea las necesidades que un restaurante en sí requiere.

- **Mampostería**

El edificio posee mampostería de bloque para la división de sus espacios, en los que se utiliza bloque de 15 cm y de 20 cm dependiendo del espacio y de las necesidades.

- **Ventaneria**

Las ventanas serán el material principal de la fachada del restaurante, pues el vidrio ofrecerá el vínculo directo con el entorno y paisaje que tiene a su alrededor la edificación y la cual es su principal atractivo.

En la actualidad este material posee perfilería de aluminio negro en áreas del restaurante con ventanas de abertura abatible y para la cocina perfilería de aluminio en color natural con ventanas corredizas.

#### **4.3.5 Análisis del objeto:**

Como ya se ha nombrado, el actual diseño de este restaurante presenta varias problemáticas, las que se presentan en distintos espacios y ámbitos de este espacio.

#### **Iluminación:**

Está atribuida por dos tipos de luminarias; LED y dicroica, las cuales están mezcladas y ubicadas sin un fin justificado, presentándose al interior de plafones poco atractivos que no mejoran la calidad de la luz.

Se debe nombrar que al utilizar distintos tipos de luminarias no es posible ofrecer una iluminación uniforme y de calidad.

#### **Materiales generales:**

- Los acabados del piso se presentan por dos materiales; alfombra de tonos grisáceos y baldosa tono beige, instalados hace varios años por lo que acentúan el aspecto poco atractivo al restaurante.
- Las paredes posee un único revestimiento de pintura color beige, lo que crea un espacio monótono y simple, sin atractivos.
- Cielo raso está hecho de Sistema Drywall, el cual tiene una intención simple de diseño, presentándose con una superficie plana que alberga las luminarias y con pintura de color blanco. A esto se debe aumentar que no posee ningún protagonismo importante en el diseño general.

#### **Baños:**

Al interior de este se observan materiales poco atractivos que no favorecen el diseño de un espacio tan importante como este.

- El piso presenta un revestimiento de porcelanato blanco y uno de tonalidades tierra, los cuales combinados crean un espacio poco elegante y no muestran un diseño atractivo.

- Las paredes están revestidas de un zócalo de porcelanato blanco y de pintura beige que no aportan calidad a este espacio y dañifican el diseño de este mismo simplificándolo en un lugar poco elegante.
- Los muebles de los baños poseen granito de tonalidades tierra que juegan con la baldosa del piso creando un espacio agobiador que actualmente no contrasta con las tendencias de diseño para baños.

A pesar que estos materiales no contribuyen a un diseño adecuado, estos son idóneos para este tipo de espacios por su fácil limpieza y durabilidad.

### **Cocina:**

- La cocina tiene un espacio limitado, con capacidad de servir únicamente alimentos sencillos y platos para números pequeños de personas, lo que crea el requerimiento de un rediseño para mejorar las operaciones de esta.

Materiales de la cocina:

- El piso en su totalidad es de baldosa color beige la cual es un producto adecuado para la limpieza que requiere un espacio como este.
- Las paredes poseen dos recubrimientos; la parte interior presenta un zócalo con revestimiento de baldosa blanca y por encima a esa altura existe un recubrimiento de pintura blanca.

Equipos de cocina:

- Al ser una cocina industrial esta sigue varios términos de seguridad y de normativas necesarias en cuanto a la tipología de los equipos que aquí se utilizan.
- En la actualidad se utilizan mesones de acero inoxidable en su totalidad, además de varios equipos necesarios entre los que se pueden encontrar: hornos, estufas y campanas extractoras industriales y también un cuarto frío.

En general poseen unos diseños básicos, de los cuales se puede denotar que:

**Comedor:**

El comedor no posee ninguna intención clara de diseño, sintetizándose este en un espacio monótono y sin atractivos.

El mobiliario se basa en mesas y sillas que cumplen únicamente con brindar el servicio de asiento para la alimentación de los clientes, sin ser protagonistas del espacio pasando casi desapercibidos.

**Bar:**

El bar es poco atractivo, no tiene elementos atrayentes y su diseño es anticuado.

En este espacio se utilizan bancos que no se unifican con el resto del mobiliario del restaurante creando una disonancia notable.

**Sala de estancia:**

El área de estancia al igual que el comedor no posee características que la hagan atractiva, tiene sillones poco cómodos con un tamaño inapropiado y una apariencia poco agradable que le quita interés al lugar. Además se debe denotar que se encuentran en un estado de desgaste obvio a la vista.

#### **4.4 Estado de intervención**

En este se detallara el estado actual de los elementos constructivos que conforman la edificación, además de varios factores que influyen directamente en el espacio.



#### 4.4.1 Externalidades ambientales.

##### 4.4.1.1 Vientos.

Este análisis muestra las estadísticas para vientos, olas y tiempo del barrio La Mariscal, el cual es la estación que más cercanamente se ubica al proyecto, realizado en las fechas 01/2012 y 11/2016. Estos son datos tomados de la estación meteorológica en Quito/Mariscal Sucre. (Windfinder, s.f)

##### Estadísticas de viento y tiempo.

Mes del año	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic	Año
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	1-12
Dirección del viento dominante	↙	↙	↙	↘	↘	↖	↗	↗	↗	↘	↘	↘	↘
Probabilidad de viento >= 4 Beaufort (%)	18	18	15	19	18	36	11	21	27	21	19	20	20
Velocidad media del viento (kts)	7	7	7	8	8	8	7	7	8	8	8	7	7
Temperatura media del aire (°C)	19	18	17	18	19	20	19	20	21	19	19	19	19

##### Distribución de la dirección del viento en (%%) por año.

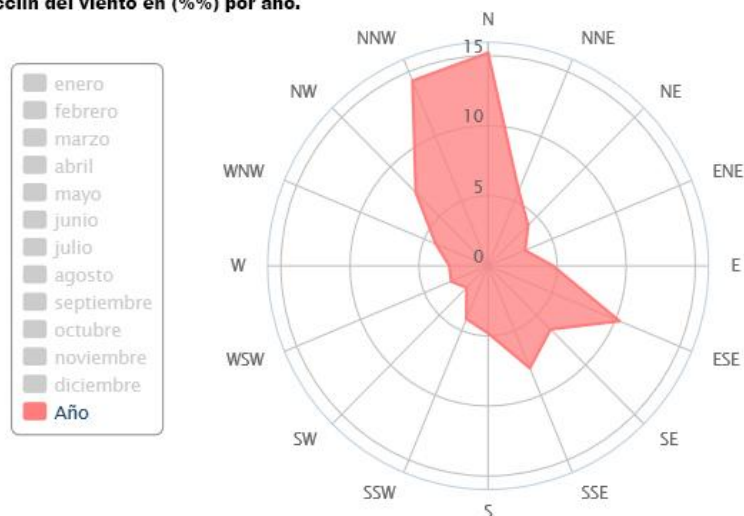


Figura 60. Estadísticas de viento y tiempo en el barrio La Mariscal.

Tomado de (Windfinder, s.f.)

##### 4.4.1.2 Clima.

La ciudad de Quito se caracteriza por tener una temperatura media que varía en 10°C y 22°C la mayor parte del año, haciendo que este se mantenga con un clima de primavera en lo habitual, pero con cambios que se presentarán en las

siguientes fechas las cuales son: de junio a septiembre habrá un clima seco y caliente, por lo que en agosto y junio se presentarán vientos realzados, por otra parte en fechas de enero a abril existirán altas cantidades de precipitaciones, lo que creará un clima húmedo en los meses de marzo y abril. (Quito Adventure, s.f.)

Es importante nombrar que estas características no están definidas por completo y que el clima de la ciudad es altamente variable.

#### 4.4.1.3 Asoleamiento:

Considerando la translación solar durante el día se mostrarán dos fechas distintas las cuales mostraran el asoleamiento del hotel a lo largo del año y de esta manera entender cómo influye el sol sobre la edificación.

- Fecha: 16 de octubre
- Hora: 10:00 am

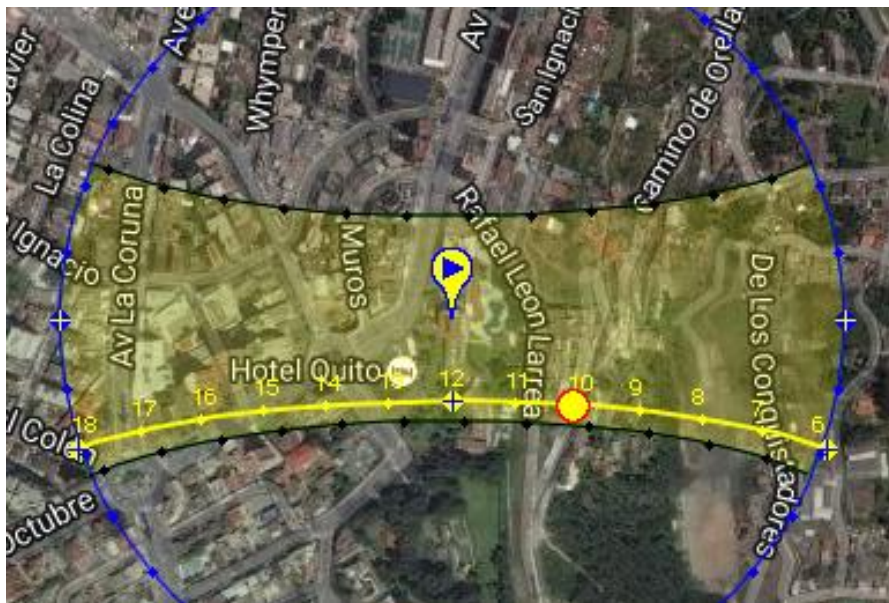


Figura 61. Asoleamiento del restaurante Techo del mundo  
Tomado de (Sun Earth Tools , 2016)

- Fecha: 16 de junio
- Hora: 10:00 am

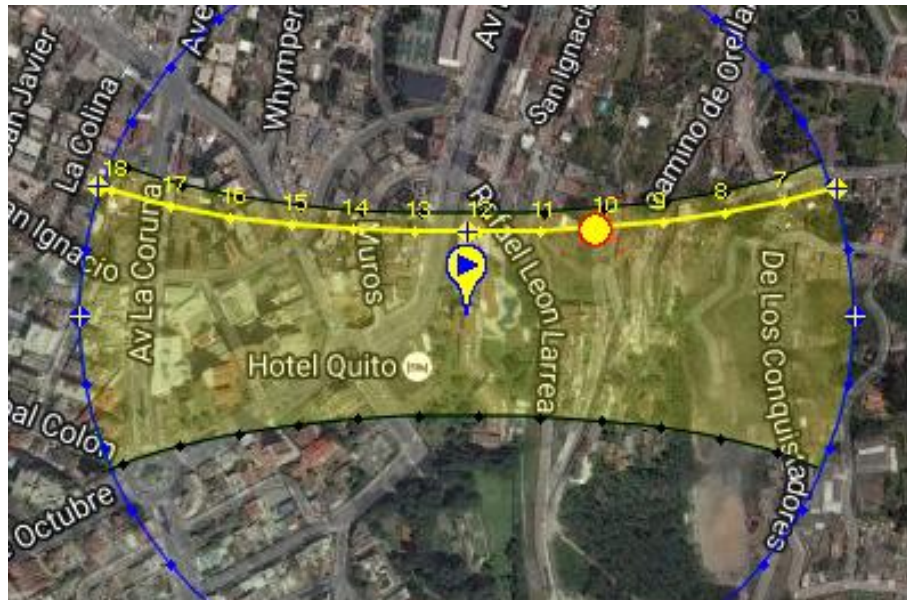


Figura 62. Asoleamiento del restaurante Techo del mundo  
Tomado de (Sun Earth Tools , 2016)

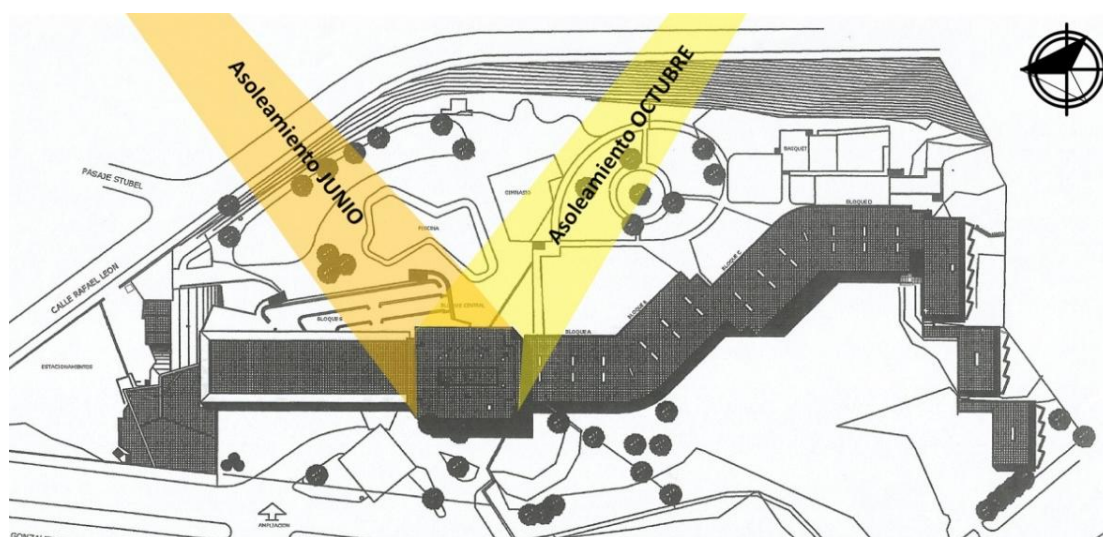


Figura 63. Asoleamiento del restaurante Techo del mundo  
Documento provisto por la gerencia del Hotel Quito

La fachada de todo el restaurante posee vidrio como material principal, permitiendo así ingreso de luz natural a distintas horas por los cuatro extremos de este.

Al interior del restaurante se puede observar como dependiendo de la hora, la iluminación natural recorre un área amplia del espacio interior, permitiendo que este sea un lugar cálido, por excepción de ciertas áreas a que no les llega luz solar.

#### **4.4.4 Condicionantes y determinantes**

##### **4.4.4.1 Condicionantes:**

Las condicionantes mostrarán los términos que pueden ser mejorados o cambiadas del proyecto dependiendo de las necesidades de este.

- **Paredes:**

Las paredes internas podrán ser removidas para la realización de una nueva distribución.

Estas podrán utilizar materiales ligeros y recubrimientos modernos que mejoren la apariencia del restaurante, además elementos como puertas podrán ser igualmente sustituidos y ubicados según las nuevas necesidades.

- **Pisos:**

Los pisos en general de todo el restaurante podrán ser renovados y podrán variar dependiendo del espacio y sus necesidades.

Espacios como la cocina y baños deberán poseer obligatoriamente un piso de fácil limpieza, sin porosidades y será antideslizante.

- **Cielos rasos:**

El cielo raso actual podrá ser removido en su totalidad ya que en la mayoría de espacios del restaurante se utilizan cielos rasos de Sistema Drywall y

registrables, los que pueden ser fácilmente retirados y reemplazados por nuevos diseños y materiales.

- **Ventanerías:**

Las ventanas si podrán ser rediseñadas para facilitar el funcionamiento de áreas nuevas.

- **Instalaciones Sanitarias**

Las instalaciones sanitarias tanto de agua potable como aguas servidas si podrán ser rediseñadas de acuerdo a las demandas del nuevo diseño, y se deberá tomar en cuenta la ubicación de ductos para las futuras intersecciones.

- **Instalaciones eléctricas**

Las Instalaciones eléctricas de todo el restaurante, por excepción de los elevadores si podrán ser cambiadas y se las rediseñaran de acuerdo a las nuevas necesidades de la distribución de los espacios, en los que se tomara en cuenta las instalaciones para el uso de la cocina y la ubicación de luminarias e instalaciones de voz, datos y audio para todo el restaurante, entre otras instalaciones eléctricas necesarias.

- **Mobiliario**

Al interior del restaurante es posible encontrar elementos como: mesas, sillas, bancos, butacas, entre otros que si pueden ser sustituidos por otros, pero estos no pueden ser eliminados, ya que forman parte esencial del funcionamiento del restaurante.

- **Equipamiento**

El equipamiento interno del restaurante se va a ubicar mayormente en el área de la cocina, en el que se encontraran elementos necesarios para los labores de cocina. Este equipamiento si puede ser cambiado y eliminado según las necesidades del proyecto.

#### **4.4.4.2 Determinantes:**

Los determinantes no pueden ser cambiados bajo ningún término y deberán ser respetados en el rediseño.

Este también marcará la ubicación de ciertos espacios que deberán adaptarse a elementos estructurales como columnas, vigas y ductos.

- **Ingreso al restaurante:**

El ingreso al restaurante está dado por elevadores, los que poseen diafragmas que se ubican desde el lobby hasta el piso del restaurante, quitando así cualquier posibilidad de cambiar el ingreso al establecimiento.

- **Diafragmas de escaleras y elevadores:**

Las escaleras y elevadores mantendrán su ubicación actual ya que estas poseen elementos estructurales que no podrán ser removidos ni reubicados.

- **Estructura:**

La estructura de la edificación no podrá ser removida ni reubicada por razones estructurales, por lo que el resto del rediseño deberá acoplarse a estos elementos los cuales son: columnas, vigas y losa.

- **Ductos:**

El diseño deberá respetar la colocación de ductos, lo que obligará a ubicar baños y cocina en las cercanías a estos ductos ya que estos no pueden ser removidos ni reubicados.

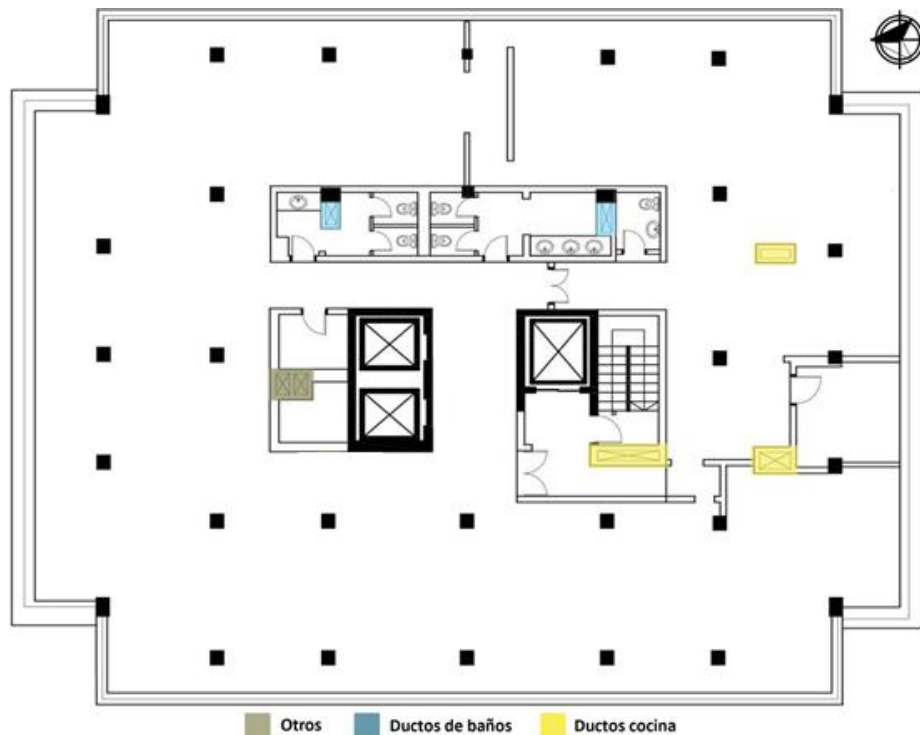


Figura 64. Ubicación de columnas y ductos.

- **Fachadas:**

Las fachadas del restaurante no podrán ser alteradas ya que este está ubicado en el último piso del Hotel Quito, quitándole así la posibilidad de cambiar cromática, materiales, alturas y vanos del restaurante.

**Síntesis:**

El restaurante está ubicado en una zona ideal de la ciudad, la cual ofrece un amplio número de usuarios atraídos por varios comercios y fuentes económicas que además posee la facultad de tener varias vías y transporte público que facilita la accesibilidad de los posibles clientes.

De igual manera el edificio en la actualidad posee todas las instalaciones y servicios necesarios para el funcionamiento de un restaurante ya que este fue diseñado para el funcionamiento de un establecimiento para preparación y expendio de alimentos, por lo que presenta las características, condicionantes

y determinantes para un rediseño funcional y estético que realce la calidad y calidez que requiere este espacio.

## 5. CAPÍTULO V: PARTIDO ARQUITECTÓNICO

### 5.1 Desarrollo del partido arquitectónico:

El Hotel Quito, fue construido con una idea clara de diseño modernista, la cual fue otorgada por la época en la que este se elaboró y esto se muestra en su arquitectura y diseño interior.

En función a la ideología que creó al hotel el partido arquitectónico a utilizar estará basado en una línea de diseño moderno, el cual establecerá la cromática, materialidad y mobiliario a manejar en la totalidad del proyecto.

Para su realización, se utilizarán; materiales, estilos y diseños de auge y vanguardia actual, que respeten la ideología de modernismo que creó al hotel.

### 5.3.1 Bocetos de posible aplicación del concepto en el proyecto.

Los bocetos a continuación tendrán como objetivo mostrar distintos materiales, cromática y elementos que podrán ser utilizados en el proyecto.

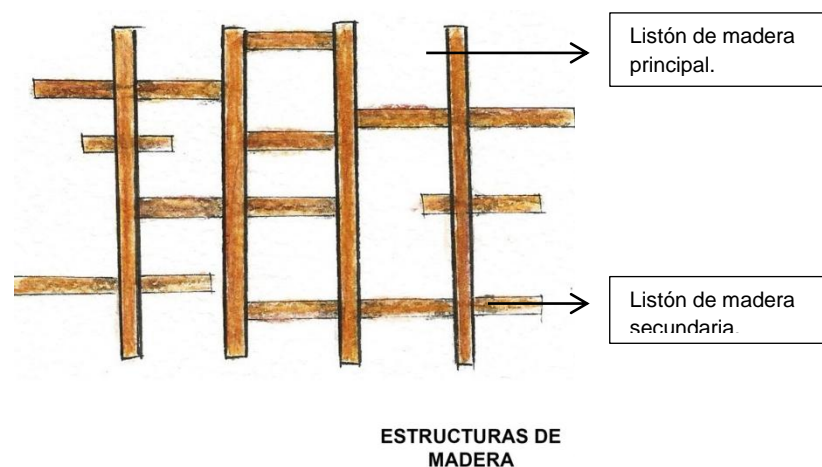


Figura 65. Boceto de estructura de madera.

Boceto de estructura de madera para diseño de cielos falsos.



### 5.5 Conceptualización de la cromática.

La cromática a utilizar creará espacios armoniosos, elegantes y modernos, que estarán representados en: mobiliarios fijos y móviles, diseños de mamparas y recubrimientos de paredes, pisos y cielos rasos.

Los colores serán trabajados en distintas tonalidades dependiendo de las necesidades.

Tabla. 3 Cromática a utilizar.

Tonos	Color	Nombre	Psicología
Neutros		Negro	Este es un color potente, el cual es considerado como un color ligado a la elegancia, al poder y a la oscuridad.
		Gris	Este color estará en medio del negro y el blanco, alejándose de los extremos. Este es un color sombrío y atractivo.
		Blanco	Este es el color de la pureza y la pulcritud. Este es un aleado para los espacios.
Tierra		Beige	Este es un color claro y elegante, que se asemeja al color blanco pero brinda mayor calidez a los espacios.
		Marrón	Este es un color practico y confiable asociado con el campo y la naturaleza.
		Verde	Se lo asocia con la naturaleza, el dinero y la salud. Esta siempre presente en la vegetación.
Otros		Azul	Es el color preferido por las personas, rinda tranquilidad y se lo asocia con el agua y el cielo.

Tomado de (Taringa, s.f.)

Tomado de (Ovacen , s.f.)

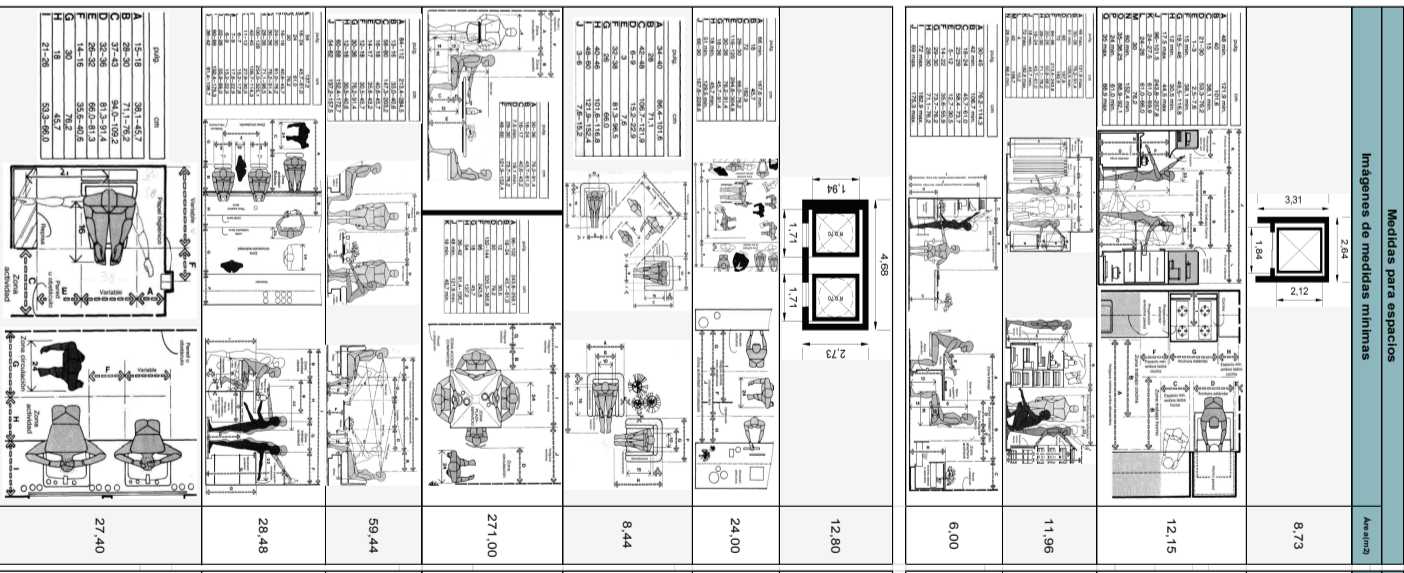
6 CAPÍTULO VI: PROGRAMACIÓN DEL PROYECTO

6.1 Análisis de programación

El programa arquitectónico tendrá como función el organizar el funcionamiento del espacio en sí. Este buscará instaurar los espacios existentes fijos y las nuevas distribuciones, y a la vez el equipamiento y mobiliario necesario para este.

Tabla 1. Programa Arquitectónico

Categoría	Selección	Espacio	Cant.	Actividad	Usuarios	Equipamiento a utilizar				Observaciones	Equipamiento a utilizar				Observaciones	Bancas	Especiales				
						Mobiliario	Fijación	Altura	Cant.		Mobiliario	Módulo	Altura	Cant.							
Elevador de servicios	E1	Elevador de servicios	1	Este funcionara para el uso exclusivo de empleados y desechos del restaurante.	Meseros, chefs, ayudantes y empleados del restaurante.	S/M	1,84	2,11	2,4	1	Este elevador en la actualidad ya existe.	S/M		1	Este elevador en la actualidad ya existe.						
Cocina	C1	Cocina	1	Al interior de este se realizara la preparación de alimentos de fácil realización para el restaurante.	Este será un espacio accesible únicamente para meseros, chefs, ayudantes y empleados del restaurante.	Mesas con estilo variado	0,7	1,20	0,9	Varios	Este será una sola estación en forma de isla. Se adaptara al tamaño de la cocina multifunción.	Mesas auxiliares	0,7	0,9	0,9	Bancas	Estas será de uso múltiple y tendrán ruedas.	12,15	Instalaciones especiales voz iluminación puntual de trabap y instalaciones para ductos.	Conexiones 220V- 110V	
Bodega	B1	Bodega	2	Almacenaje de objetos del restaurante y productos que existiran una bodega para cada denominación.	Meseros, chefs, ayudantes y empleados del restaurante.	S/M						Estanterias	1,2	0,3	1,8	Bancas		6,00	Instalaciones eléctricas, voz y datos y iluminación puntual de trabajo.		
Oficina del Chef	OF	Oficina del Chef	1	Oficina de logísticas del restaurante.	Uso unico del Chef	S/M						Mesa	0,9	1,2	0,9	1					
Elevador de clientes	E2	Elevador de clientes	2	Transportación e ingreso de clientes desde el lobby del hotel, hasta el restaurante.	Este estará enfocado para el uso de clientes, pero no utilizado por empleados del restaurante.	S/M	1,93	1,7	2,4	2	Estos elevadores en la actualidad ya existen.	S/M	Podium	0,45	0,35	1,2	1	Este trabajara con el diseño general del espacio.	12,80	Instalaciones eléctricas, intercomunicador de iluminación artificial.	
Antesala	AS	Antesala	1	Este espacio será el primer acercamiento de los clientes con el restaurante, el cual poseerá mobiliario adecuado para que estos puedan esperar por su mesa.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M						Butacas	0,6	0,6	0,7	2			24,00	Iluminación puntual y instalaciones de voz y datos	
Comedor	CM	Comedor	1	Esta será destinada como área de alimentación para clientes.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M						Mesas	1	1	0,9	Bancas	Las mesas serán modulares y adaptables a unirse para crear varios tamaños de mesas.	8,44	Instalaciones de voz y datos y iluminación general y puntual.		
Sab de estancia	SA	Sab de estancia	1	Esta constara en ser una terraza techada, en la que se ofrecerá el servicio de cafeteria.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M						Butacas	0,6	0,6/ 1,20	0,6	Bancas			27,100	Instalaciones de voz y datos y iluminación general y puntual.	
Bar	BA	Bar	1	Este será el espacio destinado para el engorgamiento de bebidas alcohólicas del restaurante, siendo además un ambiente distinto al resto del lugar.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M						Estanterie	0,3	2	1,8	1			28,48	Instalaciones de voz y datos y iluminación general y puntual.	
Baños	WC	Baños	3	Área destinada para los servicios sanitarios del restaurante, siendo necesario tener baños para hombres, mujeres y personas discapacitadas.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M						Urinales	0,3	0,26	0,4	2			27,40	Instalaciones sanitarias de agua potable y aguas servidas, instalaciones para ductos de ventilación y iluminación general y puntual.	Conexiones 220V- 110V
Escenario musical	ES	Escenario musical	1	Área dedicada a eventos musicales de distintas denominaciones.	Artistas invitados para varios eventos.	S/M						Escenario	2,7	2,7	0,2	1			10,00	Instalaciones eléctricas y iluminación puntual.	Conexiones 220V-110V



Categoría	Selección	Código	Espacio	Cant.	Actividad	Usuarios	Equipamiento a utilizar				Cant.	Observaciones	Equipamiento a utilizar				Cant.	Observaciones	Instalaciones											
							Mobiliario	Fijo (m)	Ancho	Largo			Alto	Mobiliario Móvil (m)	Ancho	Largo			Alto	Básicas	Especiales									
A T E E S E P I E O I O	E1	Elevador de servicios	1	Este funcionara para el uso exclusivo de empleados y transporte de alimentos y desechos del restaurante.	Meseros, chefs, ayudantes y empleados del restaurante.	S/M	1,94	2,11	2,4	1	Este elevador en la actualidad ya existe.	S/M	1	Este elevador en la actualidad ya existe.	1	Este elevador en la actualidad ya existe.	8,73	Instalaciones eléctricas, intercomunicador de emergencia y iluminación artificial.												
																				Mesas con estilo variado	0,7	1,42/1,20	0,9	Varios						
																				Estanterías	0,3	1,2	1,8	Varios						
E S C I E O	C1	Cocina	1	Al interior de este se realizara la preparación de alimentos de fácil realización para el restaurante.	Este será un espacio accesible únicamente para meseros, chefs, ayudantes y empleados del restaurante.	Cocina industrial multifunción	1,5	3,5	0,9	1	Este será una sola estación en forma de isla. Se adaptara al tamaño de la cocina multifunción.	Mesas auxiliares	0,7	0,9	0,9	1,8	Barras	Estas será de uso múltiple y tendrán ruedas.	12,15	Instalaciones especiales voz, iluminación puntual de trabajo y instalaciones para ductos.	Conexiones 220V-110V									
																						Campanas	1,5	3,5	0,9	1				
																						Cuarto frío	1,75	1,74	2,1	1				
O I V I B I O	B1	Bodega	2	Almacenaje de objetos del restaurante y productos alimenticios. Por lo que existirán una bodega para cada denominación.	Meseros, chefs, ayudantes y empleados del restaurante.	S/M	1,2	0,3	1,8	Barras	1,96	Iluminación artificial.		1,96	Iluminación artificial.															
																					Mesa	0,9	1,2	0,9	1					
O I V I B I O	Of	Oficina del Chef	1	Oficina de logística del restaurante.	Uso único del Chef	S/M	0,45	0,45	1	1	Silla	6,00	Instalaciones eléctricas, voz y datos y iluminación puntual de trabajo.																	

**Medidas para espacios**

Objeto	Alto (m)	Ancho (m)	Largo (m)
A	0,80	0,45	0,45
B	0,80	0,45	0,45
C	0,80	0,45	0,45
D	0,80	0,45	0,45
E	0,80	0,45	0,45
F	0,80	0,45	0,45
G	0,80	0,45	0,45
H	0,80	0,45	0,45
I	0,80	0,45	0,45
J	0,80	0,45	0,45
K	0,80	0,45	0,45
L	0,80	0,45	0,45
M	0,80	0,45	0,45
N	0,80	0,45	0,45
O	0,80	0,45	0,45
P	0,80	0,45	0,45
Q	0,80	0,45	0,45
R	0,80	0,45	0,45
S	0,80	0,45	0,45
T	0,80	0,45	0,45
U	0,80	0,45	0,45
V	0,80	0,45	0,45
W	0,80	0,45	0,45
X	0,80	0,45	0,45
Y	0,80	0,45	0,45
Z	0,80	0,45	0,45

Artesa		AS		R		E2		ES																
Reclinator	1	Podium con asignación de mesas y revisión de reservaciones para clientes.	Uso de un arfitrion.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	Este estará enfocado para el uso de clientes, pero no obstante, si podrá ser utilizado por empleados del restaurante.	S/M	1.93	1.7	2.4	2	Estos elevadores en la actualidad ya existen.	Podium	0.45	0.35	1.2	1	Este trabajara con el diseño general del espacio.	12.80	Instalaciones eléctricas, intercomunicador de emergencia y iluminación artificial.			
Artesa	1	Este espacio será el primer acercamiento de los clientes con el restaurante, el cual poseerá mobiliario adecuado para que estos puedan esperar por su mesa.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.		Butacas	0.6	0.6	0.7	2		Butacas	0.6	0.6	0.7	2		24.00	Iluminación puntual y instalaciones de voz y datos			
Corredor	1	Esta será destinada como área de alimentación para clientes.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.		Mesas	1	1	0.9	Barros	0.45	0.45	0.9	Barros	0.45	0.5	Barros	0.9	6	27.40	Instalaciones de voz y datos y iluminación general y puntual.	Conexiones 220V-110V
Sala de estancia	1	Esta consista en ser una terraza techada, en la que se ofrecerá el servicio de cafetería.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.		Mesas de té	0.45	0.45	0.5	Barros	0.45	0.45	0.5	Barros	0.9	6	27.40	Instalaciones de voz y datos y iluminación general y puntual.	Conexiones 220V-110V			
Bar	1	Este será el espacio destinado para el engemiento de bebidas alcohólicas del restaurante, siendo además un ambiente distinto al resto del lugar.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.		Barros	0.3	0.3	0.9	Barros	0.9	6	27.40	Instalaciones de voz y datos y iluminación general y puntual.	Conexiones 220V-110V							
Baños	3	Área destinada para los servicios sanitarios del restaurante, siendo necesario tener baños para hombres, mujeres y personas discapacitadas.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.		Urinaros	0.3	0.26	0.4	2												
Baños	3	Área destinada para los servicios sanitarios del restaurante, siendo necesario tener baños para hombres, mujeres y personas discapacitadas.	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.	S/M	S/M	Uso exclusivo para clientes que visiten el restaurante.		Inodoros	0.36	0.645	0.5	4												
Escenario musical	1	Área dedicada a eventos musicales de distintas denominaciones.	Artistas invitados para varios eventos.	S/M	S/M	Artistas invitados para varios eventos.		Escenario	2.7	2.7	0.2	1												

Figura. 74 Programa Arquitectónico.  
Tomado de Panero, 1996

### 6.1.2 Grilla de relación

La grilla mostrara la relación que posee cada espacio del restaurante con el resto, dejando claro si existe interacción entre uno y otro.

Tabla 5. Diagrama de relación de clientes

Grilla de relación		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Zona de servicios	1 Elevadores de servicio												
	2 Cocina												
	3 Bodega												
	4 Oficina Chef												
Zona para clientes	5 Elevador clientes												
	6 Recibidor												
	7 Antesala												
	8 Comedor												
	9 Sala de estancia												
	10 Bar												
	11 Baños												
	12 Escenario musical												

Sin relación  
 Relación media  
 Relación alta

### 6.1.3 Diagrama de relación.

Este expresara gráficamente las relaciones directas e indirectas que los espacios poseen entre sí.

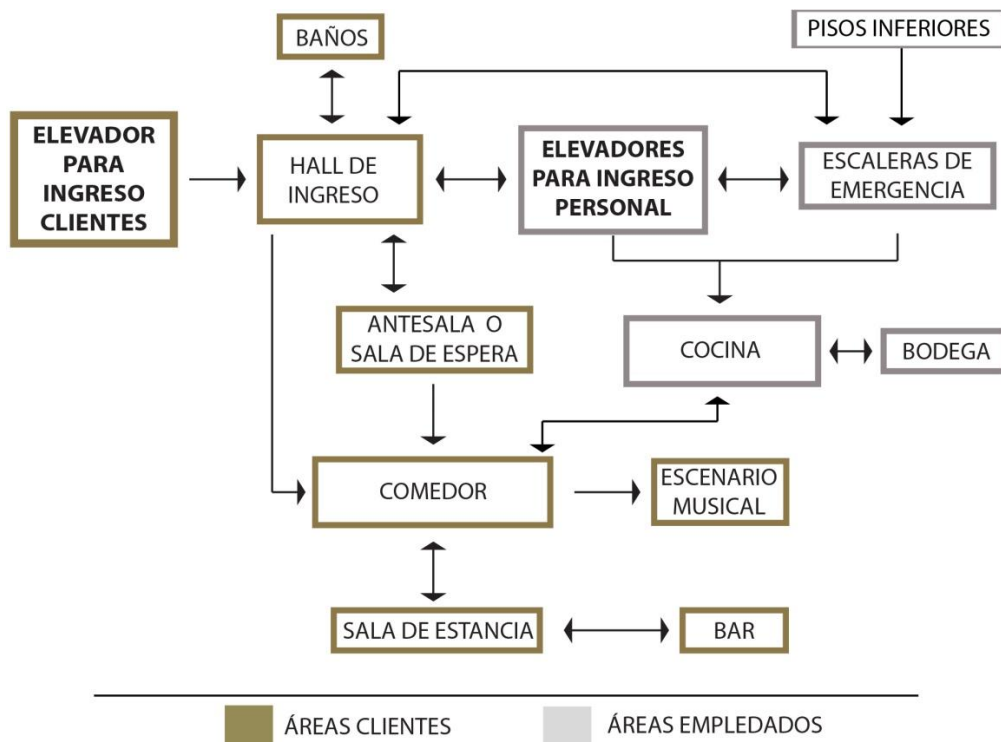


Figura 66. Diagrama de relación de clientes

### 6.1.2 Diagrama de flujos.

Aquí se ilustra los flujos que los espacios tienen entre sí, y además se muestra si estos son altos, bajos o nulos.

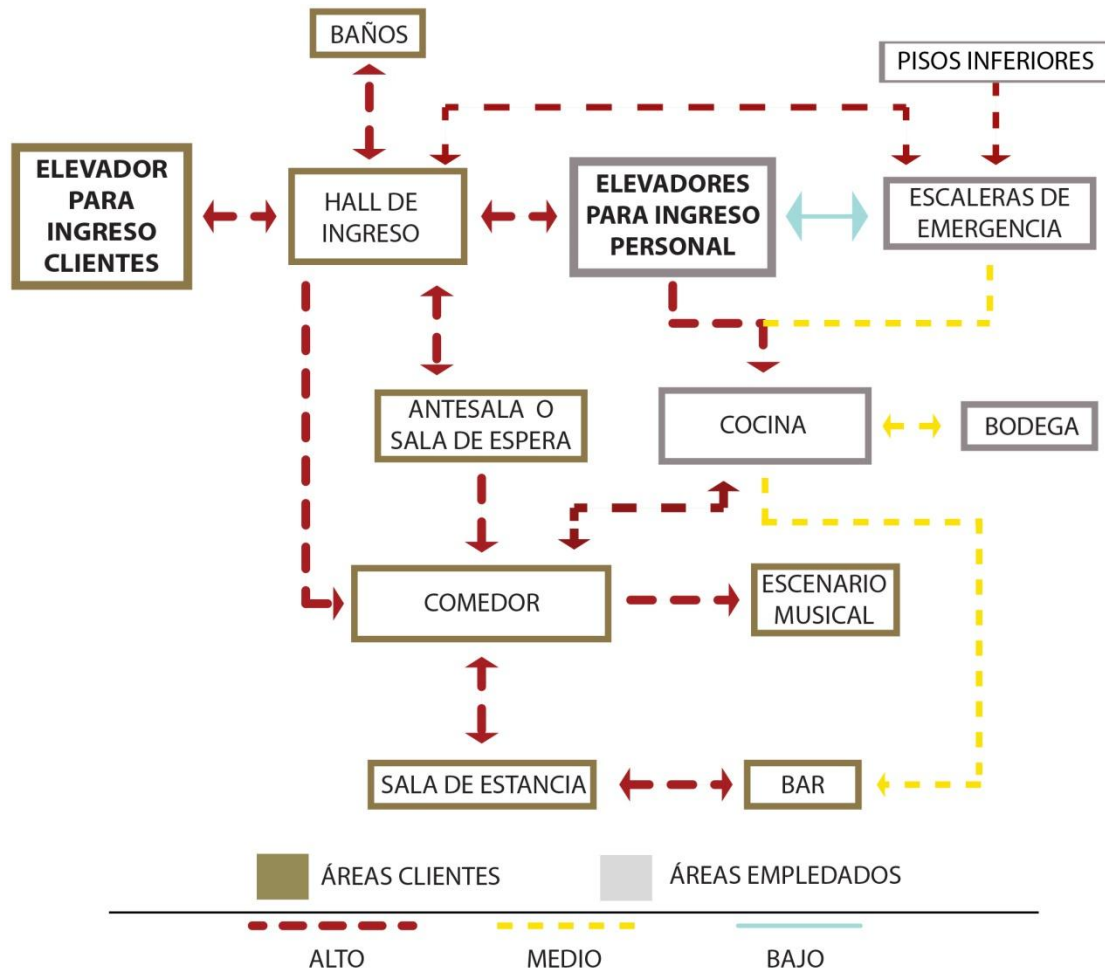


Figura 67. Diagrama de relación de clientes

### 6.1.7 Plan Masa

En el plan masa se muestran las zonas que posee el restaurante en una forma global.

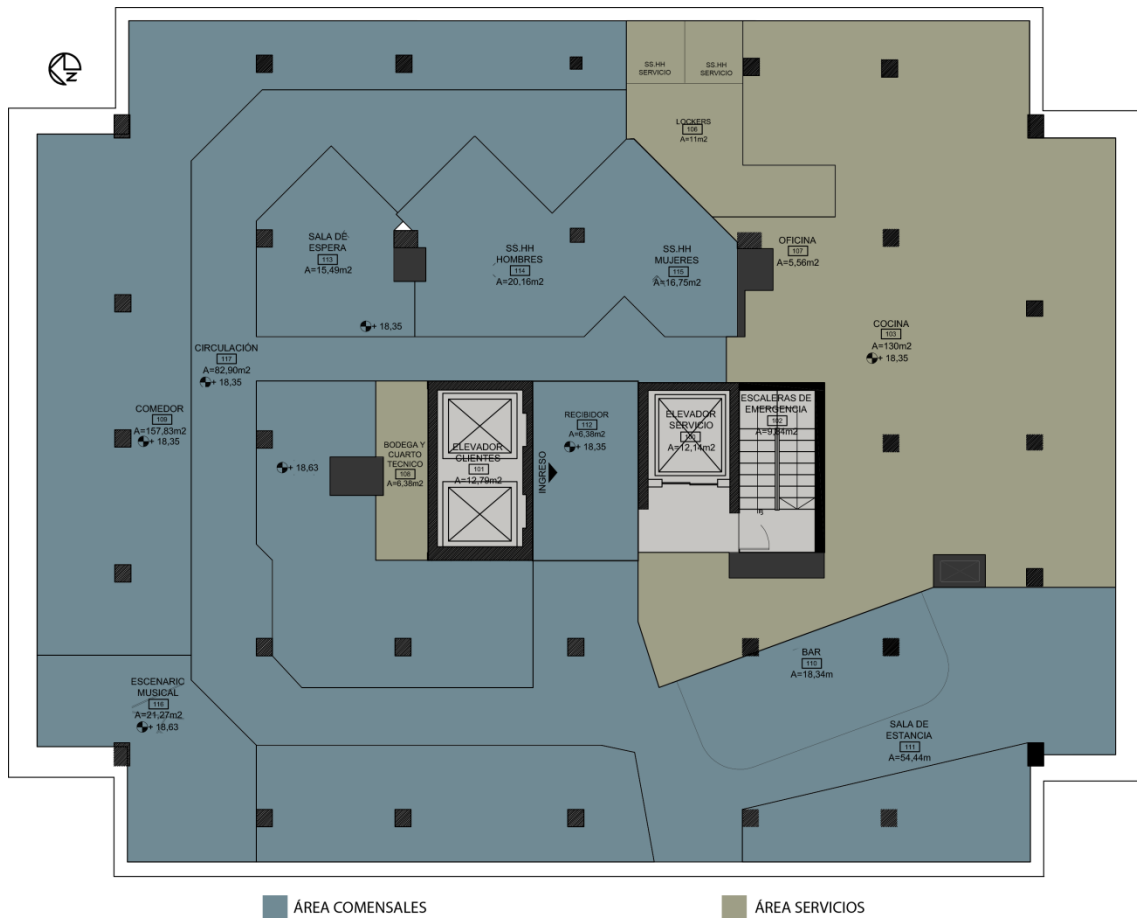


Figura 68. Plan Masa.

### 6.1.8 Zonificación.

La zonificación ilustrara la ubicación de zonas por espacios, con el área aproximada que estos utilizaran.



Figura 69. Zonificación.



## REFERENCIAS

- Alcaldía de Quito. (s.f.). Informe de Regulación Metropolitana, Recuperado el 20 de octubre del 2016 de [https://pam.quito.gob.ec/mdmq\\_web\\_irm/irm/buscarPredio.jsf](https://pam.quito.gob.ec/mdmq_web_irm/irm/buscarPredio.jsf)
- Apicius, C. (2016). EL TIEMPO. La historia del primer restaurante del mundo, Recuperado el 24 de octubre del 2016 de <http://www.eltiempo.com/entretenimiento/gastronomia/historia-de-los-restaurantes-del-mundo/16652166>
- Archi Expo. (s.f.). Unidad de ventilación, Recuperado el 12 de noviembre del 2016 de <http://www.archiexpo.es/prod/sauter/product-53074-1560827.html>
- Beteta, M. (2012). Marco Beteta. ¿De dónde viene la palabra restaurante?, Recuperado el 20 de octubre del 2016 de <http://www.marcobeteta.com/blog/tips-mb/de-donde-viene-la-palabra-restaurante/>
- Carto. (s.f.). Mapas, Recuperado el 20 de septiembre del 2016 de <https://carto.com/>.
- Consejo Metropolitano de Quito. (2008). Ordenanza ° 3746, Recuperado el 26 de octubre del 2016 de [http://www7.quito.gob.ec/mdmq\\_ordenanzas/Ordenanzas/ORDENANZA S%20A%C3%91OS%20ANTERIORES/ORD-3746%20-%20NORMAS%20DE%20ARQUITECTURA%20Y%20URBANISMO.pdf](http://www7.quito.gob.ec/mdmq_ordenanzas/Ordenanzas/ORDENANZA%20A%C3%91OS%20ANTERIORES/ORD-3746%20-%20NORMAS%20DE%20ARQUITECTURA%20Y%20URBANISMO.pdf)
- Constructible. (s.f.). Ventilación Doble Flujo de alta eficiencia energética, Recuperado el 12 de noviembre del 2016 de <https://www.construible.es/productos/ventilacion-doble-flujo-de-alta-eficiencia-energetica>
- Duran, D. J. (2012). Tecnicas de Restaurante. Historia del restaurante, Recuperado el 5 de octubre del 2016 de [http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante\\_9.html](http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html)
- El Mule Carajonero. (2015). Tipos de restaurantes, Recuperado el 4 de noviembre del 2016 de <http://www.mulecarajonero.com/articulos/4590-tipos-de-restaurantes>
- Equipo de redacción, R. e. (2016). Tipos de restaurantes, Recuperado el 8 de noviembre del 2016 de <http://www.mastiposde.com/restaurantes.html>

Fagor Industrial. (2014). ¿Cómo equipar la cocina de un restaurante para 40 comensales?, Recuperado el 15 de noviembre del 2016 de <http://blog.fagorindustrial.com/?p=2349>

Gutiérrez, C. (2012). Plataforma de arquitectura, Restaurant Le 39V: Recuperado el 22 de noviembre del 2016 de <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-129634/restaurant-le-39v-naco-architecture>

Google Maps. (s.f). Mapa de Quito, Recuperado el 20 de septiembre del 2016 de <https://www.google.com.ec/maps/search/hotel+quito/@-0.1960749,-78.5052001,14z/data=!3m1!4b1?dcr=0>

Historia General. (s.f.). Historia General. Origen de los restaurantes, Recuperado el 24 de octubre del 2016 de <http://historiageneral.com/2012/08/01/el-origen-de-los-restaurantes/>

Historia Universal. (s.f.). Revolución Francesa, Recuperado el 24 de octubre del 2016 de <http://mihistoriauniversal.com/edad-contemporanea/revolucion-francesa/>

Horeca Equipamiento. (s.f.). Equipamiento de cocinas, Recuperado el 16 de noviembre del 2016 de <http://www.horecaequipamiento.com/horeca/servicios/cocinas-a-medida/>

Hotel Quito. (s.f.). Hotel Quito, Recuperado el 27 de septiembre del 2016 de <http://www.hotelquito.com.ec/membresias-para-el-club-la-playa>

Johnson, P. (s.f.).

KFC. (s.f.). KFC . Quiénes somos, Recuperado el 22 de noviembre del 2016 de <http://kfcbuenisimo.com/quienes-somos/>

Los ladrillos de Quito. (2016). Hotel Quito, Recuperado el 11 de octubre del 2016 de <http://losladrillosdequito.blogspot.com/2016/08/hotel-quito.html>

Molina, H. L. (2016). Los ladrillos de Quito. La historia detrás de los edificios que conforman una de las ciudad mas bellas de América, Recuperado el 11 de octubre del 2016 de <http://losladrillosdequito.blogspot.com/2016/08/hotel-quito.html>

Morris, D. (2003). Alimentación. En D. Morris, El Mono desnudo (pág. 89). Debolsillo, Recuperado el 4 de octubre del 2016.

NORMA SANITARIA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 363-2005/MINSA.

(s.f.), Normativa Sanitaria, Recuperado el 22 de octubre del 2016 de [http://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc\\_restaurantes.pdf](http://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAfunc_restaurantes.pdf)

Normativas . (2016). Sección 3.11. Del proyecto de las instalaciones complementarias, Recuperado el 22 de octubre del 2016. <http://www.rosario.gov.ar/mr/normativa/reglamento-de-edificacion/seccion-3/seccion-3-11-del-proyecto-de-las-instalaciones-complementarias>

Noun Project. (s.f). Íconos, Recuperado el 22 de septiembre del 2016 de <https://thenounproject.com/>

Ovacen. (s.f.). Cómo afecta el color en la arquitectura, Recuperado el 02 de enero de 2017 de <http://ovacen.com/como-afecta-color-en-la-arquitectura/>

Palacio Arzobispal. (s.f.). Restaurante Mea Culpa, Recuperado el 8 de noviembre del 2016 de <http://www.ccpalacioarzobispal.com/locales/restaurante-mea-culpa/>

Panero, J. (1996). Las dimensiones humanas en los espacios interiores. Las dimensiones humanas en los espacios interiores, Recuperado el 20 de octubre del 2016.

Pinillos, I. M. (2011). Tu Mostrador. Las distancias en los restaurantes: mesas, sillas y pasillos, Recuperado el 25 de octubre del 2016 de <http://tumostrador.blogspot.com/2011/12/las-distancias-en-los-restaurantes.html>

Plataforma de arquitectura. (2016). Restaurante Maestro Tzu / TRU, Recuperado el 22 de noviembre del 2016 de <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/787155/restaurante-maestro-tzu-tru>

Plataforma de arquitectura. (2016). Japonez Condesa / Taller David Dana Arquitectura, Recuperado el 26 de noviembre del 2016 de <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/792395/japonez-condesa-taller-david-dana-arquitectura>

- Quito Adventure. (s.f.). Geografía de quito y ecuador 2/2, Recuperado el 27 de 12 de 2016 de <http://www.quitoadventure.com/espanol/informacion-ecuador/acerca-ecuador/geografia-quito.html>
- Rincón de Francia. (2015). Gastronomía Francesa del Rincón de Francia, Recuperado el 8 de noviembre del 2016 de <http://www.rincondefrancia.com/empresa.html>
- Rivas, A. G. (s.f.). UAEM. El primer restaurante, Recuperado el 4 de octubre del 2016 de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/primer\\_numero/elprimer.html](http://web.uaemex.mx/Culinaria/primer_numero/elprimer.html)
- Segundo Muelle. (s.f.). Segundo Muelle. Influencias , Recuperado el 8 de noviembre del 2016 de <http://segundomuelle.com/ecuador/>
- Stone, M. (2010). Técnicas de cocina. Necesidades para una cocina industrial, Recuperado el 15 de noviembre del 2016 de <https://tecnicasdecocina.wordpress.com/2010/05/28/necesidades-para-una-cocina-industrial/>
- Sun Earth Tools. (2016). Soleamiento, Recuperado el 27 diciembre del 2016 de [http://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos\\_sun.php?lang=es](http://www.sunearthtools.com/dp/tools/pos_sun.php?lang=es)
- Taringa. (s.f.). Psicología del Color en el Diseño de Interiores, Recuperado el 02 de enero de 2017 de <https://www.taringa.net/post/hazlo-tu-mismo/15744344/La-Psicologia-del-Color-en-el-Diseno-de-Interiores.html>
- Unilever food solutions. (2016). Organización de la Cocina, Recuperado el 26 de noviembre del 2016 de <http://www.unileverfs.com.ar/nuestros-servicios/tu-cocina/organizacion>
- Windfinder. (s.f.). Estadísticas del viento y del tiempo, Recuperado el 27 de diciembre de 2016 de [https://es.windfinder.com/windstatistics/quito\\_mariscal\\_suc্রে](https://es.windfinder.com/windstatistics/quito_mariscal_suc্রে)

