



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ADECUACIÓN DE UNA VIVIENDA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE
QUITO A UN CENTRO DE DISTRACCIÓN PARA ADULTOS CON
CRITERIO CULTURAL

AUTOR

PABLO DANIEL DAZA VARELA

AÑO

2017



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ADECUACIÓN DE UNA VIVIENDA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO A
UN CENTRO DE DISTRACCIÓN PARA ADULTOS CON CRITERIO
CULTURAL

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de arquitecto interior

PROFESOR GUIA

Mag. GUSTAVO RAÚL VALENCIA AGUILAR

AUTOR

PABLO DANIEL DAZA VARELA

AÑO

2017

DECLARACIONES DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus comentarios 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 scientiae dirección de empresas constructoras e inmobiliarias

CI: 1703753051

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

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

Pablo Mauricio López López

Magister en rehabilitación urbana y arquitectónica

CI: 1705600367

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Pablo Daniel Daza Varela

CI: 1714944897

AGRADECIMIENTOS

Principalmente quiero agradecer a mis padres, que a lo largo de mi vida universitaria ellos han sido mi apoyo incondicional, gracias porque siempre han estado y sé que estarán para apoyarme en todos mis proyectos.

A mis hermanos Jiña, Conforoso y a la Mitty que incondicionalmente están junto a mí.

Mi abuelo que desde el principio de mi carrera universitaria me dio de los implementos necesarios para cada día ser el mejor.

DEDICATORIA

Dedico a mis padres porque su esfuerzo y el mío hoy los podemos disfrutar, es el final de mi carrera universitaria, pero el principio de mi vida con muchas más responsabilidades.

Gracias mamá por las horas de desvelo junto a mí.

RESUMEN

“UN DISEÑO CON IDENTIDAD” es a lo que se desea llegar mediante el estudio de culturas precolombinas de Ecuador y a esto generar una simbiosis entre el diseño occidental y al de nuestras raíces.

Las cantinas como tal no son bien vistas en nuestra sociedad, por su relación con la vida bohemia y el libertinaje, pero estos lugares han aparecido reflejados en la Literatura Hispanoamericana como escenarios de acontecimientos insólitos y cotidianos “en ellos tienen lugar trascendentales conversaciones y triviales cotilleos, bailes y música popular, apuestas y enfrentamientos o meditaciones filosóficas” (Mercedes, 1996)

El proyecto titulación tiene como fin rescatar estos centros de entretenimiento que se han perdido en el centro histórico de Quito con el objetivo de tener un “caldo de cultivo” para el desarrollo popular y del cual está de la mano el desarrollo sociocultural de un pueblo.

Ejemplo de desarrollo cultural tenemos obras literarias o géneros musicales como los pasillos muy típicos de Ecuador los cuales tuvieron su origen en estos centros de ocio. Se busca implementar en el proyecto elementos de la sociedad quiteña y en si ecuatoriana y latinoamericana actual y agregando elementos del pasado.

ABSTRACT

"A DESIGN WITH IDENTITY" is what we want to achieve through the study of pre-Columbian cultures of Ecuador and to generate a symbiosis between the Western design and our roots.

Canteens as such are not well seen in our society, because of their relationship with bohemian life and debauchery, but these places have been reflected in Hispanic American Literature as scenarios of unusual and daily events "in them take place transcendental conversations and trivial gossip , dances and popular music, betting and clashes or philosophical meditations "(Mercedes, 1996)

The project aims to rescue these entertainment centers that have been lost in the historic center of Quito with the aim of having a "breeding ground" for popular development and which is in the hands of the socio-cultural development of a people.

Example of cultural development we have literary works or musical genres as the very typical "pasillos" of Ecuador which had their origin in these leisure centers. It seeks to implement in the project elements of Quito society and in Ecuador and Latin America today and adding elements of the past.

INDICE

1.CAPÍTULO I.INTRODUCCIÓN	1
1.1.Planteamiento Del Tema	1
1.2.Justificación	2
1.3.Alcance	3
1.4.Objetivos.....	4
1.4.1. Objetivo General.....	4
1.4.2. Objetivos Específicos	4
1.5.Foda	5
1.5.1 Fortalezas.	5
1.5.2 Oportunidades	5
1.5.3 Debilidades	6
1.5.4 Amenazas.....	6
1.5.5 Estrategias Foda.....	6
1.6reporte Fotográfico	8
2.CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	11
1.7Marco histórico	11
2.1.1 Taberna romana.....	12
2.1.2 Thermopolium	13
2.1.3 La taberna - posada/ edad media	14
2.1.4 Pub inglés	15
2.1.5 Saloon-taberna.....	17
2.1.6 Historia de los centros de entretenimiento en hispanoamérica	19
2.2 Marco edilicio.	24
2.2.1 Análisis de irm.....	25
2.2.2 Ordenanza del concejo metropolitano de quito.....	26
2.2.3 Reglas técnicas metropolitanas – bomberos.....	39
2.2.4 Las dimensiones humanas en los espacios interiores.....	41
2.3 Marco conceptual.	45
2.3.1. Definición de bar.	45
2.3.2. La barra.	46
2.3.3 Bar inglés / pub.....	47

2.3.4 Bar cervecero	47
2.3.5 Taberna	47
2.3.6 Bar temático.....	48
2.3.7 Estantes de exposición	48
2.3.8 Botellero.....	49
2.3.9 Máquina de hielo.....	49
2.3.10 Mueble porta copas	49
2.3.11 Dispensador de cerveza	50
2.3.12 Sal quiteña.....	50
2.3.13 Chulla quiteño.....	50
2.3.14 Billar.....	51
2.3.15 Juego del cuarenta	51
2.3.16 Síntesis.....	52
2.4. Marco Técnico	52
2.4.1 Iluminación Led.....	52
2.4.2. Climatización	54
2.4.3 Uso de splits tipo cassete	54
2.4.4. Pisos de PVC tipo madera.....	54
2.4.5 Sistemas de audio	55
2.5 Marco Referencial	56
2.5.1 Referente Nacional	56
2.5.2 Referentes Internacionales	61
Aporte	67
3.CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA	69
3.2 Herramientas de Investigación.....	69
3.2.1. Entrevistas	69
3.2.2 Experiencia Personal	78
3.3 Diagnóstico	85
3.4 Diagnóstico del usuario.....	86
3.5 Recomendaciones	87
4.CAPÍTULO IV. MARCO EMPÍRICO	91
4.1 Medio natural.....	91

4.1.2 Clima.....	92
4.1.3 Relieve.....	92
4.1.4 Asoleamiento.....	93
4.1.5 Ubicación geográfica	93
4.1.6 Vías de acceso	94
4.1.7 Transporte	95
4.1.8 Hitos urbanos.....	97
4.2 Antecedentes	99
4.2.1 El edificio	99
4.2.2 Análisis de fachada.....	100
4.2.3 Análisis de la planta a intervenir	101
4.2.4 Iluminación.....	101
4.2.5 Mobiliario	101
4.3 Análisis fotográfico.....	102
4.4. Condicionantes y determinantes	103
4.4.1 Condicionantes.....	103
4.4.2 Ceterminantes.....	103
5.CAPÍTULO V. CONCEPTO	104
5.1 Sincretismo cultural	104
5.2. Morfología	104
5.3. Carácter del proyecto.....	105
REFERENCIAS	106
ANEXOS.....	108

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL TEMA

Todo pueblo y toda generación ha tenido su centro de reunión que permitiese facilitar la comunicación e interacción de individuos y colectivos, sitios a los que uno acude para apartarse de lo cotidiano, bien sea para beber o servirse algún platillo, espacios dedicados a turistas, proletarios, intelectuales, bohemios y solitarios. Estos establecimientos han existido a lo largo de la historia y han ido evolucionando con el paso de la misma.

Cada época y lugar ha nombrado estos lugares de distinta manera, en donde nos encontramos con tabernas medievales, pulperías, peñas y picanterías en América del Sur, bares en países anglo, cantinas en México, y la lista continúa, con el transcurso de la historia. Esta última engloba a los lugares anteriormente nombrados dentro de nuestra idiosincrasia actual.

Las cantinas como tal no son bien vistas en nuestra sociedad, por su relación con la vida bohemia y el libertinaje, pero estos lugares han aparecido reflejados en la Literatura Hispanoamericana como escenarios de acontecimientos insólitos y cotidianos “en ellos tienen lugar trascendentales conversaciones y triviales cotilleos, bailes y música popular, apuestas y enfrentamientos o meditaciones filosóficas” (Mercedes, 1996). Pues de este modo se conoce que estos establecimientos no solo fueron lugares de caos, sino que también sirvieron de medios de comunicación y reunión para intelectuales, poetas, músicos y filósofos.

La importancia de estas dentro del desarrollo cultural de cada pueblo es poco conocido en la actualidad. Este proyecto tiene como propósito rescatar y dar a conocer la influencia de las cantinas dentro de nuestra cultura. Mediante la arquitectura interior, el estudio cronológico y la evolución de estos establecimientos se planea la creación de una cantina, pero con una connotación

cultural, sin perder la esencia de estas que es el entretenimiento y el esparcimiento.

La propuesta interiorista no solo plantea crear un espacio en donde se rescate y promueva la cultura recreativa y bohemia de Quito, sino también fomentar el consumo de cerveza artesanal, licores, y servicio de comidas típicas además se implementarán áreas de entretenimiento las que estarán relacionadas con las características propias de una “taberna quiteña” en la que se puedan implementar juegos tradicionales, tales como mesas de billar, mesas de futbolín, juegos de cartas, zona de cata de cerveza, venta y promoción de distintas cervezas artesanales, restaurante y escenario.

1.2. JUSTIFICACIÓN

Las cantinas, bares y los relacionados con estas, han tenido una importancia dentro del desarrollo de las sociedades que pocos conocen o ignoran. En estos establecimientos no solo se han llevado a cabo situaciones triviales, de hecho también han sido escenarios de reuniones trascendentales en las cuales se desenvolverían acontecimientos de importancia relevante, esto a lo largo Hispanoamérica, tal como lo relata Mercedes Suárez en su libro “La América real y la América mágica a través de su literatura”.

Este proyecto tiene como fin crear un centro cultural basado en las cantinas tradicionales de Quito, en donde se plantea rescatar la cultura popular del ocio y el entretenimiento de esta ciudad, basándose en elementos típicos que la componen tales como son la sal quiteña, la música, los juegos y su comida.

La edificación en la que se plantea el desarrollo de la propuesta es única en su estilo en el centro histórico, esta se caracteriza por su estilo ecléctico manejado de tal manera que recuerda a las edificaciones italianas con su cúpula y sus detalles art nouveau en sus fachadas brindan un ambiente europeo al sector.

El Palacio Chiriboga el cual se encuentra en un sector netamente comercial y turístico sobre todo en la calle Espejo, en la cual se encuentran diversos restaurantes. Esta calle tiene esa magia que caracteriza a un barrio bohemio,

por sus calles empedradas y estrechas y el romanticismo brindado por los árboles distribuidos a lo largo de la calle, y la edificación en sí brinda una estética única en el centro histórico, razón por la cual es óptimo implantar en este inmueble la cantina.

1.3. ALCANCE

La edificación propuesta se encuentra en las calles Guayaquil y Espejo en el centro histórico de Quito. El palacio Chiriboga, un edificio multiuso muy llamativo del sector, de un estilo ecléctico, con características únicas que la hacen distinguirse de las demás, está ubicada en un sector comercial y turístico, sobre todo en la calle espejo, en donde la presencia de comercios es amplia.

Dentro de esta área se propone diseñar un bar bohemio típico del centro histórico en el que se rescate a este tipo de establecimientos, enfocándose en las cantinas tradicionales de Quito e Hispanoamérica, con áreas destinadas a juegos, música, bar, y alimentación, todo esto con un enfoque de diseño interior que permita al usuario sentirse envuelto la estética tradicional.

El área de intervención de la propuesta es utilizar la primera y parte de la segunda en la que se utilizarán 703 m² los cuales se destinarán a:

- Espacios para la fabricación de cerveza artesanal
- Área de bar y degustación
- Escenario
- Venta de distintas marcas nacionales e internacionales de cerveza artesanal
- Cata de cerveza
- Bar
- Cocina
- bodega
- Restaurante
- Salas de juego,
- Sala de Video

- Baños
- Áreas administrativas
- Recepción y sala de espera.

Cada uno de estos espacios deben estar enfocados tanto en diseño de mobiliario, como en uso y aplicación de materiales interiores, a la temática de taberna tradicional. De esta forma la propuesta se manifestará en una investigación previa de normativas, estudio del estado actual y posterior solución de espacios planteados a través de planos, detalles constructivos, fachadas, cortes, perspectivas y mallas que muestren los materiales a usarse.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. OBJETIVO GENERAL

Adecuar una vivienda en el centro histórico de Quito a un centro de distracción para adultos con criterio cultural, aplicando los conocimientos de arquitectura interior.

1.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.4.2.1. Crear espacios que brinden confort, mediante el diseño de mobiliario apropiado para áreas como: restaurante, bar y salas de juego
- 1.4.2.2. Utilizar iluminación tenue cálida con el fin de crear espacios acogedores e íntimos.
- 1.4.2.3. Emplear la Barra como punto central de diseño del cual parten el resto de espacios.

- 1.4.2.4. Crear un área dedicada al esparcimiento y el ocio de los clientes, en donde haya presencia de mesas de billar, dardos y juegos de mesa.

1.5. FODA

FODA:

1.5.1 FORTALEZAS.

- La zona en la que se encuentra la edificación es de fácil acceso peatonal.
- No existen centros de entretenimiento en la actualidad en la ciudad de Quito que tengan un enfoque hacia las cantinas tradicionales.
- Hay un alto flujo turístico en la zona.
- La edificación es de fácil acceso, ya sea mediante ciclovía o transporte público
- La edificación tiene un alto flujo de luz natural debido a sus ventanales.
- Cuenta con todos los servicios básicos.
- Fuera de la edificación se encuentra una estación del sistema de transporte Trolebús el cual transita 24h.
- La edificación se encuentra cercana a la plaza grande en donde hay un gran flujo de gente.

1.5.2 OPORTUNIDADES

- El sector en el que se encuentra el inmueble es el ideal para el comercio y el turismo.
- La edificación es única en su tipo en el centro de Quito.
- Recuperar espacios de entretenimiento con una temática tradicional y típica de Quito.
- No hay lugares en la zona que sigan una temática de cantina y que sean seguros para la visita de turistas.
- Realizar una intervención interiorista que permita explotar el potencial estético y funcional de la vivienda.
- Ofrecer un espacio de entretenimiento tradicional a la ciudad el cual esté inspirado en las cantinas.

1.5.3 DEBILIDADES

- Al ser una edificación de más de 100 años esta no cuenta con espacios de parqueo.
- El edificio está catalogado como patrimonial por lo que es imposible realizar cualquier cambio en la fachada.
- A los exteriores de la edificación hay presencia de vendedores ambulantes, quienes contribuyen a la proliferación de desperdicios y basura.

1.5.4 AMENAZAS

- La creación de instituciones similares con el constante crecimiento de la cultura de bares por parte de las empresas de cerveza artesanal.
- Los centros de entretenimiento ubicados en el sector La Ronda se presentan como atracciones alternativas, las cuales podrían acaparar al público potencial.
- El sector del centro histórico se caracteriza por zonas inseguras, y el transporte que funciona 24h tiene una estación frente al edificio, pero solo se dirige hacia el sur. Para dirigirse a otras zonas de la ciudad, los clientes deben dirigirse hacia otras calles, las cuales son poco seguras.

1.5.5 ESTRATEGIAS FODA

- ESTRATEGIAS / FORTALEZAS

Debido al entorno en el que se encuentra localizada la edificación, se realizó un análisis de fortalezas que demuestran la viabilidad del proyecto.

Se aprovecha al máximo la localización ya que al estar en el casco histórico de la ciudad, y sobre todo por su cercanía a la plaza mayor, el flujo de personas que transitan las calles Guayaquil y Eugenio espejo es notable.

El transporte público cercano funciona 24 horas y existen alternativas a este como es el uso de ciclovías o medios de transporte alternos. Se deberá aprovechar la iluminación y ventilación natural para obtener un bajo consumo energético.

- **ESTRATEGIAS / OPORTUNIDADES**

Crear un centro de ocio y entretenimiento, rescatando la estética y el modelo de las cantinas y bares tradicionales, que han sido mal vistos por su mala reputación y hacerlo seguro para los turistas y consumidores nacionales.

El inmueble en el que se plantea el proyecto de interiorismo es único en su tipo en el centro histórico, siendo este un plus que atrae a los visitantes.

- **ESTRATEGIAS / DEBILIDADES**

Promover el uso de transportes alternos, consecuencia de esto las personas pueden recorrer el centro histórico y sus alrededores.

Mantener el estado actual de la fachada es fundamental, ya que de esta manera se conserva la esencia del inmueble. No hay que dejar de lado el mantenimiento de la mampostería y la pintura.



Figura 1. Estado de la fachada

1.6. REPORTE FOTOGRÁFICO



Figura 2. Fachada Palacio Chiriboga
Tomado de: losladrillosdequio s.f





Figura 4. Fachada calle Espejo



Figura 5. Patio, Palacio Chiriboga



Figura 6. Patio, Palacio Chiriboga

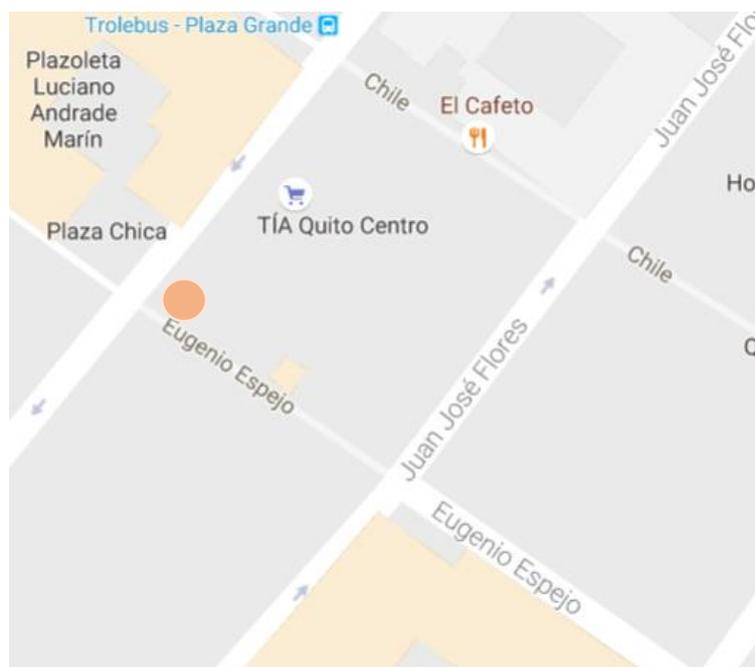


Figura 7. Croquis
Tomado de: [googlemaps/quito s.f](https://www.google.com/maps/@0.1083333,78.5083333,15z)

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

1.7. MARCO HISTÓRICO

INTRODUCCIÓN: Estudio del Fenómeno

Encasillar a los centros de entretenimiento y ocio dentro de una línea del tiempo es algo complejo ya que el ser humano siempre ha sentido la necesidad de estar rodeado de otros individuos y librarse de los problemas que lo aquejan en la cotidianidad.

A lo largo de la historia las personas han creado su propia versión de lo que en la actualidad conocemos como bar desde reuniones frente a una fogata en la prehistoria pasando por tabernas romanas, en la edad media, tabernas de marineros y piratas, hasta las cantinas y bares que conocemos hoy en día.

Para poder entender el origen de estos establecimientos habrá que entender el comportamiento de los sujetos y el porqué de su visita a estos centros en el transcurso de la historia.

Según un estudio antropológico realizado por la Gaceta de Antropología, titulado “Temas de antropología urbana: Los Bares”, en donde las razones por las cuales un individuo visita bares se subdividen en tres binarismos: Trabajo/Ocio; Dentro/Fuera; Realidad/Irrealidad, de tal manera que se delimita todo desde el tiempo productivo, el espacio arquitectónico y desde el efecto que consigue en lo psicosocial. (Alcantud, 1983)

Cada uno de los binarismos expuestos es el resultante de una causa efecto en donde el primero es consecuente Trabajo/Ocio, lo que muestra una necesidad del ser humano por liberarse de sus problemas cotidianos, lo que conlleva a la siguiente problemática Dentro/Fuera la cual va de la mano de la última Realidad/Irrealidad, en donde el ser humano no busca un espacio establecido para poder alcanzar el estado de ocio y entretenimiento, al contrario, solo busca un estado en el que escape de la realidad.

En conclusión, lo que el autor explica es que el ser humano siempre tendrá la necesidad intrínseca de estar en sociedad con otros individuos y su necesidad de escapar de lo cotidiano. Habiendo entendido esto se podrá comprender de mejor manera el origen de los centros de ocio, cantinas y bares a través de la historia.

2.1.1 TABERNA ROMANA

Estas tabernas en particular se encontraban localizadas en las partes inferiores de las viviendas (Insulae), aunque estos lugares son el origen de lo que se conoce hoy en día como tabernas, su enfoque fue distinto.

Las “tabernae” se dedicaban al comercio en general, además de servir comida y bebida y su atención era diurna, a partir del mediodía.

En las *thermae* se presentaba una especie de barra, en la cual había cavidades de barro, las cuales servían para almacenar frutos secos y granos.

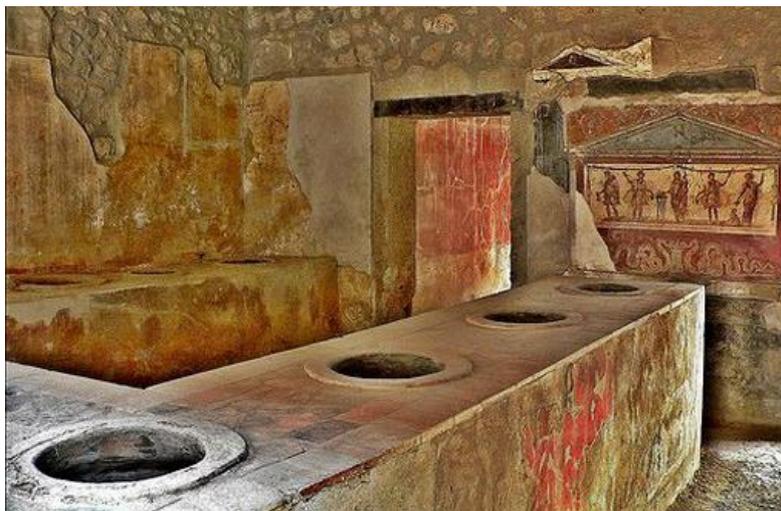


Figura 8. Tabernae
Tomado de: Italicaromana.com s.f

Entre sus usos más frecuentes se encontraban: panaderías, lavandería, servicio de comidas y bebidas, zapatería, venta y fabricación de telas para vestimenta. La taberna que más se acerca a un centro dedicado al entretenimiento fue la

Tabernae Vinariae, la cual estaba especializada en la venta y consumo de vino. (Fuente, 2013)

2.1.2 THERMOPOLIUM

En la época romana este establecimiento era lo más cercano a un bar moderno, ya que estaba enfocado más hacia el ocio y el entretenimiento. En el lugar se observaba una barra que, al contrario de la *tabernae*, aquí se calentaban los alimentos.

Dentro de estos lugares los clientes bien podían pedir sus alimentos para llevar, como podían permanecer dentro del mismo y consumir vino de la región. El vino que se consumía se servía caliente para lo que se disponían de cráteras al interior de la barra o mostrador, en donde se mantenía a temperaturas altas al vino.



Figura 9. Thermopolium
Tomado de: arquehistoria.com s.f

Estos “bares” servían como tapaderos en donde las prostitutas podían ejercer, en las trastiendas, esto era ilegal en aquella época y era penado con la muerte, a pesar de eso también se practicaba el juego de forma clandestina. (Ramos, 2012)

2.1.3 LA TABERNA - POSADA/ EDAD MEDIA

La taberna posada fue un establecimiento muy típico de la época medieval en los países de Europa. Este lugar estaba abierto al público en general, el establecimiento era de uso múltiple, el cual estaba enfocado desde el comercio de productos básicos, y expendio de comida y bebidas, hasta el alojamiento de viajeros.

El salón común era el alma del lugar, a donde asistían viajeros, personas del pueblo y los individuos que se hospedaban en la posada. Los clientes asistían a la taberna para enterarse de lo que acontecía en el pueblo y si necesitaban información específica de alguien del lugar, acudían al “bartender”.



Figura 10. Taberna-Posada
Tomado de: arquehistoria.com s.f

En estos centros el expendio de vino era importante, pero la cerveza ganaba mercado. La elaboración de cerveza era mayor en esta época y su consumo aumentaba, incluso los hombres podían esperar que sus esposas la supieran preparar.

Dentro de estos establecimientos la música era un factor importante, por lo general había hombres con vihuelas junto a un caldero en donde se calentaba la comida. De esa forma se contaban las hazañas de los guerreros y aventureros, en forma de música.

Para esta época la iglesia había ganado poder, por lo que visitar estos lugares estaba considerado como herejía, pues estos sitios estaban dedicados al vicio, juegos de azar, borracheras y prostitución. (Troya, 2014)



Figura 11. Taberna-Posada
Tomado de: arquehistoria.com s.f

2.1.4 PUB INGLÉS

El pub inglés tiene relación directa con las tabernas (*tabernae*) romanas, esto se remonta a la colonización de gran Bretaña por parte de los romanos, (43 d.C) siendo así lugares donde los viajeros podían tomar un descanso.

Los pubs tomaron importancia, y en 1393 el rey Ricardo II, proclamó una ley obligatoria para estos establecimientos y posadas, poner un cartel al exterior (comúnmente hecho en piedra), con el propósito que el encargado de “probar la cerveza” pudiera identificarlos (el padre de Shakespeare fue nombrado probador de cervezas de Stratford en 1557) (Bon tips, 2010).

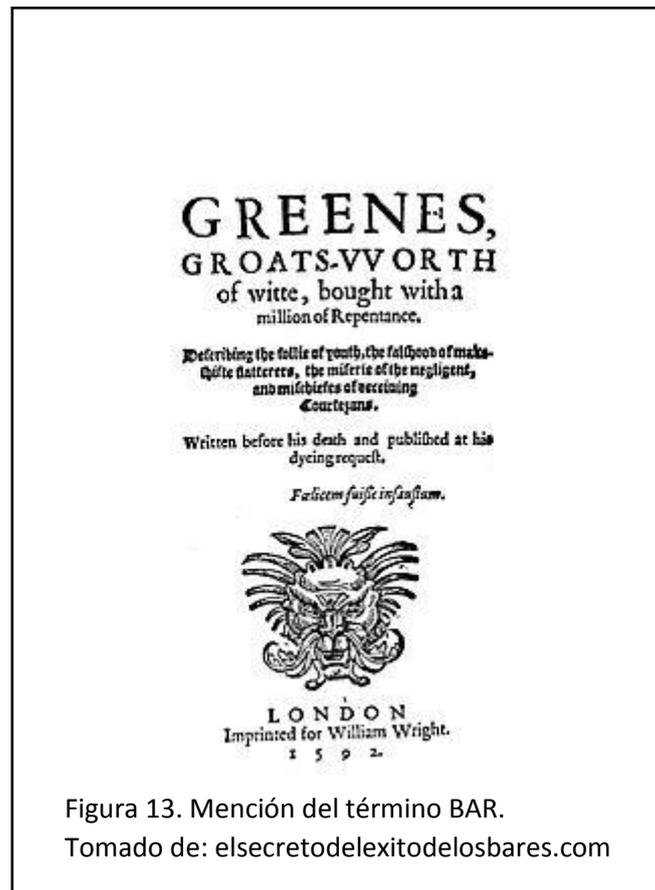


Figura 12. Pub Inglés, Victoria Audience
Tomado de: Alamy.com s.f

El término PUB, nace como una abreviación de *Public House*, (casa pública), ya que como se menciona anteriormente, estos solían servir de posadas y estaban abiertas al público en general.

Es en este tipo de sitios en donde nace también el término BAR, vocablo proveniente del inglés que significa barra. El uso de esta palabra se popularizó en Estados Unidos, con la llegada de los primeros colonos, de hecho, la primera fuente escrita data de 1591 en la obra renacentista "*A notable discovery of Coosnage*" de Robert Greene

La barra existió incluso en las posadas medievales, en donde cumplían la función de separar el área del vendedor don la del cliente, mas no como un área de socialización.



2.1.5 SALOON-TABERNA

Pasados los años en la colonización de América, los ingleses llevaron sus costumbres al nuevo mundo, entre estas estaban sus establecimientos de entretenimiento y ocio. Es así que los bares se proliferan en América del Norte y toman carácter propio en el siglo XIX.

Durante esta etapa de la historia nacen los conocidos *Saloon*, o *Bares Western*. Posiblemente este es el más conocido de los bares, debido a la promoción dada por el cine y la televisión. El primer saloon documentado aparece en 1882, en Brown's Hole, Wyoming.

El saloon era un lugar que tenía varios elementos característicos y propios por así decirlo, entre ellos estaba su estética y decoración. Un elemento propio de estos centros eran las pianolas, juegos como dardos y los billares. En cuanto a la decoración, algo característico de estos establecimientos era su puerta de ingreso, una puerta de pivote que se abría en ambos sentidos.



Figura 14. William Schmidt Saloon.
Tomado de: Tomas Kruger Family Files s.f

La estética de estos lugares variaba según el origen del propietario, por ejemplo, los que pertenecían a los irlandeses carecían de mesas, los saloons alemanes eran más familiares y solían estar mejor iluminados, su servicio era de alimentos y cerveza principalmente.

Es en esta etapa en la que la barra toma un papel importante, dejando de ser un elemento que separa al bartender del cliente, a ser un elemento en el que los asiduos podían conocerse y compartir con sus camaradas. (George, 1931)

La popularidad de estos centros de entretenimiento fue tal que siguieron existiendo, hasta que en Estados Unidos se impuso la ley seca o también conocida Época de la prohibición, en donde los establecimientos de entretenimiento (apuestas y expendio de licor) eran ilegales, motivo por el cual se creaban bares clandestinos, que se encontraban en los sótanos de los comercios como panaderías, pizzerías y restaurantes.



Figura 15. Gambling Oriental Saloon.
Tomado de: Terapeak.com s.f

2.1.6 HISTORIA DE LOS CENTROS DE ENTRETENIMIENTO EN HISPANOAMÉRICA

2.1.6.1 PULPERÍA / Argentina y partes de Sudamérica

En el otro extremo de América en el sur estuvieron presentes las pulperías gauchas en Argentina principalmente, que son las que se mantienen hasta la actualidad. Estos establecimientos fueron previos a las cantinas, ya en el siglo XIX se acuña este término en México, mientras que las pulperías fueron más propias de la región de Centroamérica hasta el cono sur, años después el término cantina será acuñado por toda la región

El origen de las pulperías se data a inicios del siglo XVI, y tenía un enfoque más amplio que el de la cantina pues estas solían abastecer a los poblados y a las caravanas de alimentos, medicinas, telas, velas, carbón, entre otros.

Como las cantinas y los bares este lugar tenía el propósito de reunir a los pobladores en un lugar para la socialización, a donde acudían personajes populares y típicos de cada región para conversar y enterarse de las novedades del pueblo. (Giorlandini, 2010)

En las pulperas se frecuentaba jugar los dados, naipes, además de las peleas de gallos, que eran populares entre los clientes, este lugar representaba a la cultura local, en el caso de Argentina, se solía, ver a los gauchos con sus guitarras organizando bailes para los parroquianos.



Figura 16. Pulpería Gaucha
Tomado de: El bartender.com s.f



Figura 17. Pulpería Gaucha
Tomado de: Nuestras Raíces s.f

2.1.6.2 CHINGANA-RAMADA/ CHILE Y PERÚ

El término Chingana, proviene del quechua *chinkana*, que significa laberinto, expresión que se usó para llamar a los centros dedicados al servicio de comida y bebida.

Durante el siglo XIX estos centros eran conocidos por la promoción de música y fiesta popular, en sí del entretenimiento de la época y el folklore en general.

Los personajes y músicos que asistían a las chinganas permanecían días enteros festejando y celebrando. Para soportar el hambre y el cansancio se consumía hojas de coca, las cuales se las mantenía en la boca, mas no se las masticaba.



Figura 18. Chingana Chilena
Tomado de: Urbatorivm.blogspot.com s.f

Las ramadas toman popularidad principalmente en sitios de faenas, aldeas, campamentos mineros y ciudades. Se documenta que en estos centros se proliferó la cultura popular y las tradiciones del pueblo chileno, tanto de la cueca (baile típico) como de las pallas (cantos cortos en los que se exponían problemáticas y amoríos), de hecho, se documenta un duelo de pallas entre Don

Javier de la Rosa y “El Mulato de Taguada”, el cual duró 96 horas. (BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE, 2015)

La estética de estos lugares era muy particular, se caracterizaba por presentar un ambiente fiestero, con decoraciones coloridas y banderas.

2.1.6.3 CANTINA / MÉXICO

Contrario a la mala fama que tienen las cantinas hoy en día, durante el siglo pasado estos establecimientos tuvieron otra connotación, siendo así sitios de reflexión y coloquio, lugares de interacción, en donde solían asistir intelectuales a observar el ecosistema que se daba dentro y usar el comportamiento humano a su favor para crear obras que identifiquen al populo.

Si bien es cierto las cantinas estaban ubicadas en zonas rosas como en tugurios de la ciudad en donde proliferaba la prostitución y la apuesta, y es por esa razón que ganaban mala reputación.

Las cantinas lograban reunir a ricos y a pobres dentro de un mismo espacio en donde el pobre no se veía obligado a ceder el asiento a su patrón, eso sí saliendo de las cantinas ni siquiera cruzaban palabra.



Figura 19. Café central
Tomado de: Archivo Domingo Martín.

El término cantina se usó inicialmente en México, en el siglo XIX por lo que se sabe esta precedió a la taberna y a la vinatería, establecimientos que tuvieron

su auge y vida en el periodo colonial, según documentos e investigaciones del poeta e historiador Salvador Novo, las cantinas florecen alrededor de 1847, cuando los norteamericanos invaden el país del sur, otros cronistas aseveran que el origen de las cantinas se da durante el gobierno porfirista (régimen militar en México dictado por Porfirio Díaz) y que sus antecedentes son las peluquerías. (Servín, 2014)

APORTE

Gracias al estudio sobre el origen de los centros dedicados al esparcimiento y el ocio y al análisis del fenómeno del por qué las personas visitan estos centros de entretenimiento, se puede dar un mejor enfoque de diseño que se apegue a las necesidades del cliente.

Esta etapa permite conocer de dónde se originan las cantinas y cómo evolucionan en cada país, cómo se adaptan a su entorno, sin perder su esencia que es brindar un espacio en donde las personas puedan socializar, conocer cada detalle de la ciudad que los rodea, o simplemente pasar un rato de ocio.

Estos lugares tienen la característica similar en donde se desarrollan y comparten las costumbres propias de un pueblo siendo así que este ambiente es propicio para que existan personajes populares.

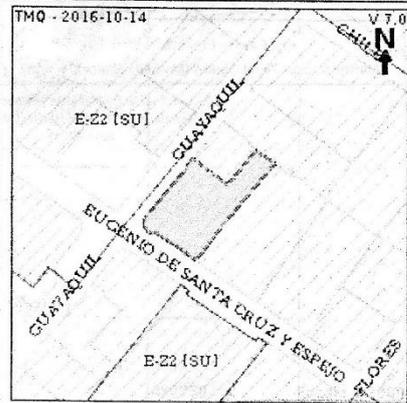
La cultura, música, fiestas, bailes y dichos generados en estos centros como factores para el desarrollo de una sociedad fue un fenómeno que se repitió a lo largo de la historia, es por eso que este proyecto tiene un enfoque cultural en donde los usuarios puedan permanecer largos periodos de tiempo, es por eso que el diseño debe ser acogedor y comfortable.

Desde el origen de los centros de entretenimiento y ocio, se compartía la característica de servicio múltiple, en donde servían de posadas, venta de alimentos, productos básicos y finalmente expendio de bebidas y entretenimiento. En el caso de la cantina propuesta se conserva el uso múltiple, teniendo el servicio de bar, restaurant, venta de productos cerveceros, música, ocio y entretenimiento.

El entretenimiento dentro de estos establecimientos no solo está dado por el consumo de licor, al contrario, se da también por los juegos o actividades que se brindan, una de las más conocidas en la actualidad es el billar, pero la música jugó un papel importante desde el origen de estos establecimientos.

2.2 MARCO EDILICIO.

2.2.1 ANÁLISIS DE IRM

INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA		Municipio del Distrito Metropolitano de Quito			
Fecha: 2016-10-14 14:20			No. 597264		
*INFORMACIÓN PREDIAL EN UNIPROPIEDAD			*IMPLANTACIÓN GRÁFICA DEL LOTE		
DATOS DEL TITULAR DE DOMINIO C. C. / R. U. C.: 1701804070 Nombre o razón social: CHIRIBOGA GOMEZ ANA MERCEDES DATOS DEL PREDIO Número de predio: 37444 Geo clave: Clave catastral anterior: 30001 05 009 000 000 000 En derechos y acciones: NO ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN Área de construcción cubierta: 1847.00 m ² Área de construcción abierta: 0.00 m ² Área bruta total de construcción: 1847.00 m² DATOS DEL LOTE Área según escritura: 703.00 m ² Área de levantamiento: 0.00 m ² Área gráfica: 704.43 m ² Frente total: 50.50 m Máximo ETAM permitido: 10.00 % = 70.30 m ² [SU] Zona Metropolitana: CENTRO Parroquia: CENTRO HISTÓRICO Barrio/Sector: GONZALEZ SUAREZ					
CALLES					
Fonte	Calle	Ancho (m)	Referencia	Nomenclatura	
SIREC-Q	EUGENIO DE SANTA CRUZ Y ESPEJO	8	ancho de via variable	N4A	
SIREC-Q	GUAYACUIL	9	ancho de via variable	Oe3	
REGULACIONES					
ZONA					
Zonificación: H2 (D203H-70)			RETIROS		
Lote mínimo: 200 m ²			Frontal: 0 m		
Frente mínimo: 10 m			Lateral: 0 m		
COS total: 210 %			Posterior: 3 m		
COS en planta baja: 70 %			Entre bloques: 6 m		
Forma de ocupación del suelo: (H) Áreas Históricas			Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano		
Uso principal: (RU3) Residencial urbano 3			Servicios básicos: S1		
AFECTACIONES/PROTECCIONES					
Descripción	Tipo	Derecho de vía	Retiro (m)	Observación	
ÁREA HISTÓRICA	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	
OBSERVACIONES					
POR SER ÁREA HISTÓRICA SE DEBE MANTENER LAS CARACTERÍSTICAS TIPOLOGICAS Y MORFOLÓGICAS DEL SECTOR.					
NOTAS					
<ul style="list-style-type: none"> Los datos aquí representados están referidos al Plan de Uso y Ocupación del Suelo e instrumentos de planificación complementarios, vigentes en el DMQ. Esta información consta en los archivos catastrales del 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 m², que se acepta entre el área establecida en el Título de Propiedad (escritura), y la superficie del lote de terreno proveniente de la medición realizada por el 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. 					

14/10/2016 14:

Figura 20. IRM

Tomado de: MDDQ secretaria de territorio y vivienda s.f

El predio se encuentra dentro de la zona metropolitana Centro, en la parroquia Centro Histórico, en las calles Eugenio de Santa Cruz y Espejo y Guayaquil, las que poseen un ancho de 8 y 9 metros respectivamente, habrá que tomar en cuenta que estas al estar en el centro histórico poseen dimensiones pequeñas ya que su ensanchamiento vial es mínimo para evitar daños en las construcciones presentes

De acuerdo al Informe de Regulación Metropolitana se conoce que la edificación de número de predio 37444, posee un área de construcción de cubierta de 1847 m², es decir que este pertenece al área bruta de construcción. En cuanto a los datos del lote se conoce según escritura es de 703m², en donde el frente total corresponde a 50.50m.

El error técnico aceptable de medición (ETAM) es el correcto ya que según las normativas metropolitanas los predios urbanos que poseen un área superior a los 100m² se considerará un factor de 10%.

Según el área de regulaciones la zonificación es de tipo H2 (D230h-70), y el COS total es de 210% y en planta baja del 70%, en donde la forma de ocupación del suelo se encuentra dentro de Áreas históricas (H), y su uso principal es de tipo RU3, es decir Residencial urbano 3. La edificación posee una altura de 12 m y consta de 3 pisos, en cuanto a los retiros solamente cumple con el posterior que es de 3m y entre bloques 6 m.

Por ser área histórica se debe mantener características tipológicas y morfológicas del sector.

2.2.2 ORDENANZA DEL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO 3447

CAPÍTULO II: NORMAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

SECCIÓN NOVENA: SEÑALIZACIÓN DE ACCESIBILIDAD EN ESPACIOS

DE USO PÚBLICO

Art.64 SEÑALIZACIÓN

Esta norma establece las características que deben tener las señales a ser utilizadas en todos los espacios públicos y privados para indicar la condición de accesibilidad a todas las personas, así como también indicar aquellos lugares donde se proporciona orientación, asistencia e información

Tipos de señales:

Existen distintos tipos de señales en función del destinatario: visuales, táctiles y sonoras ya sea de información habitual o de alarma. En caso de símbolos se utiliza siempre, lo indicado en las NTE INEN 2 241 y 2 142 referentes a:

- Visuales; deben estar claramente definidas en su forma, color (contrastante) y grafismo, deben estar bien iluminadas, las superficies no deben tener o causar reflejos que dificulten la lectura del texto o identificación del pictograma, no se deben colocar las señales bajo materiales reflectivos y se debe diferenciar el texto principal de la leyenda secundaria.
- Táctiles; deben elaborarse en relieve suficientemente contrastado, no lacerante y de dimensiones abarcables y ubicarse a una altura accesible.
- Sonoras; deben ser emitidas de manera distinguible e interpretable.

Ubicación:

- Las señales visuales ubicadas en las paredes, deben estar preferiblemente a la altura de la vista (altura superior a 1.40 m).
- Los emisores de señales visuales y acústicas que se coloquen suspendidos, deben estar a una altura superior a 2.10 m.
- Las señales táctiles de percepción manual, deben ubicarse a alturas comprendidas entre 0.80 m. y 1.00 m.
- En casos en que se requiera una orientación especial, para personas invidentes, las señales táctiles o de bastón se deben disponer en pasamanos o en cintas que acompañen los recorridos.
- Las señales táctiles o de bastón que indiquen la proximidad de un desnivel o cambio de dirección deben realizarse mediante un cambio de textura en

el pavimento en todo el ancho del desnivel, en una longitud de 1.00 m. antes y después de dicho desnivel y/o cambio de dirección.

- En el exterior de los edificios públicos y privados, debe existir el símbolo de accesibilidad, que indique que el edificio es accesible o franqueable.

Señales de alarma

Las señales de alarma deben estar diseñadas y localizadas de manera que sea de fácil interpretación y destacadamente perceptibles. Las señales de alarma audibles deben producir un nivel de sonido de 80 db y nunca deben exceder los 100 db.

CAPÍTULO III: NORMAS GENERALES DE ARQUITECTURA

Art.68 ÁREA HIGIÉNICO SANITARIA

a) Dimensiones mínimas en locales:

Espacio mínimo entre la proyección de piezas sanitarias consecutivas 0.10 m.

Urinarios:

El tipo de aproximación debe ser frontal, en los urinarios murales para niños, la altura debe ser de 0.40 m. y para adultos de 0.60 m.

SECCIÓN SEGUNDA: ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN DE LOCALES

Art.69 ÁREAS DE ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN EN LOCALES

Art.72 VENTILACIÓN POR MEDIO DE DUCTOS

a) No obstante lo estipulado en los artículos anteriores, las piezas de baño, cocinas, cocinetas y otras dependencias similares, podrán ventilarse mediante

ductos cuya área no será inferior a 0.32 m²., con un lado mínimo de 0.40 m.; la altura máxima del ducto será de 6 m.

b) La sección mínima indicada anteriormente no podrá reducirse si se utiliza extracción mecánica.

c) En todos los casos, el ducto de ventilación que atraviesa una cubierta accesible, deberá sobrepasar del nivel de ésta, una altura de 1.00 m. como mínimo.

Art.78 ACCESOS A PATIOS DE ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

Cada patio o pozo destinado a iluminación y ventilación, debe tener un acceso apropiado y suficiente para su mantenimiento.

Art.79 VENTILACIÓN MECÁNICA

Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control con ventilación natural, se usará ventilación mecánica.

Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten la tranquilidad de los moradores del área donde se va a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración.

El ducto de evacuación no dará a espacio público y no podrá ubicarse la boca de salida a menos de 3 m. de altura del piso.

Se usará ventilación mecánica en los siguientes casos:

- a) Locales cerrados destinados a permanencia de personas donde el espacio sea igual o inferior a 3.00 m³ por persona.
- b) Locales especializados que por su función requieran ventilación mecánica.

SECCIÓN CUARTA: ACCESOS Y SALIDAS

Art.86 GENERALIDADES

Todo vano que sirva de acceso, de salida, o de salida de emergencia de un local, lo mismo que las puertas respectivas, deberán sujetarse a las disposiciones de esta Sección.

Art.87 DIMENSIONES MÍNIMAS

Para definir el ancho mínimo de accesos, salidas, salidas de emergencia, y puertas que comuniquen con la vía pública se considerará que cada persona puede pasar por un espacio de 0.60 m. El ancho mínimo será de 1.20 m. libre.

Se exceptúan de esta disposición, las puertas de acceso a viviendas unifamiliares, a departamentos y oficinas ubicadas en el interior de edificios, y a las aulas en edificios destinados a la educación, cuyo ancho del vano no será menor a 0.96 m.

Todo local que requiera de la implementación de salidas de emergencia se sujetará a lo dispuesto en el Capítulo III, Sección Sexta referente a Protección contra Incendios.

Cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, y espectáculos deportivos sea superior a 50 personas, o cuando el área de ventas, de locales, y centros comerciales sea superior a 1.000 m²,

deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.
- b) Serán en número y dimensiones tales que, sin considerar las salidas de uso normal, permitan el desalojo del local en un máximo de 3 minutos.
- c) Tendrán salida directa a la vía pública, o lo harán por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas y,
- d) Deberán disponer de iluminación y ventilación adecuada, y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio, tales como cocinas, bodegas, y otros similares.

SECCIÓN SEXTA: PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y OTROS RIESGOS

Art.106 GENERALIDADES

Las medidas de protección contra incendios, derrames, fugas, inundaciones deberán ser consideradas desde el momento que se inicia la planificación de todo proyecto arquitectónico y se elaboran las especificaciones técnicas de los materiales de construcción. Las edificaciones deberán contar con las instalaciones y los equipos requeridos para prevenir y combatir los incendios, derrames, fugas, inundaciones a la vez que prestar las condiciones de seguridad y fácil desalojo de personas en caso de pánico. Las normas de protección contra incendios, fugas, derrames, inundaciones deberán ser cumplidas por todos los edificios existentes de acuerdo a lo que determina el Reglamento de Prevención de Incendios, así como por los edificios a construirse y aquellos que estando contruidos fueran objeto de ampliación, alteración, remodelación, o remoción de una superficie que supere la tercera parte del área total construida de la edificación. Si tales obras aumentaran el riesgo de incendio por la nueva disposición funcional o formal, o por la utilización de materiales altamente inflamables, el Cuerpo de Bomberos, podrá prohibir su ejecución.

Art.107 CONSTRUCCIONES EXISTENTES

En las construcciones ya existentes, y que no hayan sido edificadas de acuerdo con las normas de protección contra incendios establecidas para el caso, deberá cumplirse la protección contra incendios supliendo medidas de seguridad que no sean factibles de ejecución por aquellas que el Cuerpo de Bomberos determine.

Art.120 INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Toda edificación deberá mantener un sistema de instalación eléctrica acorde con el uso de la edificación, diseñados para funcionar sin sobrecarga y con los dispositivos de seguridad necesarios. Es prohibido realizar instalaciones improvisadas y/o temporales.

En el Sistema de Instalación Eléctrica se instalarán dispositivos apropiados para interrumpir el flujo de la corriente eléctrica en un lugar visible y de fácil acceso e identificación.

Las edificaciones, de acuerdo al uso, cumplirán las especificaciones que señala la normativa vigente de la Empresa Eléctrica Quito y las disposiciones del Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito.

Art.125 PISOS, TECHOS Y PAREDES

Los materiales que se empleen en la construcción, acabado y decoración de los pisos, techos y paredes, de las vías de evacuación o áreas de circulación general de los edificios serán a prueba de fuego y que en caso de arder no desprendan gases tóxicos o corrosivos que puedan resultar claramente nocivos.

Art.130 VÍAS DE EVACUACIÓN

Toda edificación deberá disponer de una ruta de salida, de circulación común continua y sin obstáculos que permitan el traslado desde cualquier zona del edificio a la vía pública o espacio abierto. Las consideraciones a tomarse serán las siguientes:

- a) Cada uno de los elementos constitutivos de la vía de evacuación, como vías horizontales, verticales, puertas, etc., deberán ser construidas con materiales resistentes al fuego.
- b) La distancia máxima de recorrido en el interior de una zona hasta alcanzar la vía de evacuación o la salida al exterior será máximo de 25 m., pero puede variar en función del tipo de edificación y del grado de riesgo existente. La distancia a recorrer puede medirse desde la puerta de una habitación hasta la salida en edificaciones que albergan pocas personas, en pequeñas zonas o habitaciones, o desde el punto más alejado de la habitación hasta la salida o vía de evacuación cuando son plantas más amplias y albergan un número mayor de personas.
- c) Las vías de evacuación de gran longitud deberán dividirse en tramos de 25 m. mediante puertas resistentes al fuego.
- d) La vía de evacuación en todo su recorrido contará con iluminación y señalización de emergencia.
- e) Cuando existan escaleras de salida procedentes de pisos superiores y que atraviesan la planta baja hasta el subsuelo se deberá colocar una barrera física o un sistema de alerta eficaz a nivel de planta baja para evitar que las personas cometan un error y sobrepasen el nivel de salida.
- f) Si en la vía de evacuación hubiera tramos con desnivel, las gradas no tendrán menos de 3 contrahuellas y las rampas no tendrán una pendiente mayor al 10%; deberán estar claramente señalizadas con dispositivo de material cromático. Las escaleras de madera, de caracol, ascensores y escaleras de mano no se aceptan como parte de la vía de evacuación.
- g) Toda escalera que forme parte de la vía de evacuación, conformará un sector independiente de incendios, se ubicará aislada de los sectores de mayor riesgo como son: cuarto de máquinas, tableros de medidores, calderos y depósitos de combustibles, etc.

Art.131 SALIDAS DE ESCAPE O EMERGENCIA

En toda edificación y particularmente cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, y espectáculos deportivos sea superior a 50 personas, o cuando el área de ventas, de locales, y centros comerciales sea superior a 1.000 m²., deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.
- b) Serán en número y dimensiones tales que, sin considerar las salidas de uso normal, permitan el desalojo del local en un máximo de 2.5 minutos.
- c) Tendrán salida directa a la vía pública, a un pasillo protegido o a un cubo de escalera hermética, por medio de circulaciones con anchura mínima igual a la suma de las circulaciones que desemboquen en ellas.
- d) Las salidas deberán disponer de iluminación de emergencia con su respectiva señalización, y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio, tales como cocinas, bodegas, y otros similares.
- e) Ninguna parte o zona del edificio o local deberá estar alejada de una salida al exterior y su distancia estará en función del grado de riesgo existente, en todo caso el recorrido no excederá en 25 m.
- f) Cada piso o sector de incendio deberá tener por lo menos dos salidas suficientemente amplias, protegidas contra la acción inmediata de las llamas y el paso del humo, y separadas entre sí. Por lo menos una de ellas constituirá una salida de emergencia.

Art.132 EXTINTORES DE INCENDIO

Toda edificación deberá estar protegida con extintores de incendio del tipo adecuado, en función de las diferentes clases de fuego, el tipo de construcción y el uso de la edificación.

Los extintores se colocarán en las proximidades de los sitios de mayor riesgo o peligro, de preferencia junto a las salidas y en lugares fácilmente identificables y

accesibles desde cualquier punto del local, considerando que la distancia máxima de recorrido hasta alcanzar el extintor más cercano será de 25 m.

Los extintores ubicados fuera de un gabinete de incendios, se suspenderán en soportes o perchas empotradas o adosadas a la mampostería, de tal manera que la base de la válvula estará a una altura de 1.50 m. del nivel del piso acabado; se colocarán en sitios fácilmente identificables y accesibles.

Art.139 ILUMINACIÓN DE EMERGENCIA

Las instalaciones destinadas a iluminación de emergencia aseguran su funcionamiento en los locales y vías de evacuación hasta las salidas, en casos de emergencia.

Deberá funcionar mínimo durante una hora, proporcionando en el eje de los pasos principales una iluminación de por lo menos 50 lux. Estará prevista para entrar en funcionamiento automáticamente al producirse el fallo de energía de la red pública.

Art.140 SEÑALIZACIÓN DE EMERGENCIA

Todos los elementos e implementos de protección contra incendios deberán ser debidamente señalizados para su fácil identificación desde cualquier punto del local al que presten protección.

Todos los medios de salida con sus cambios de dirección (corredores, escaleras y rampas) serán señalizados mediante letreros con texto SALIDA o SALIDAS DE EMERGENCIA, según sea el caso y flechas o símbolos luminosos que indiquen la ubicación y dirección de la salida, debiendo estar iluminados en forma permanente, aunque se interrumpa el servicio eléctrico general.

Los colores, señales, símbolos de seguridad como los colores de identificación de los diferentes tipos de tubería se registrarán de acuerdo a lo establecido en las Normas INEN 440 y 439, se considerará además lo establecido en la NTE INEN 2 239:2000 referente a señalización y a lo dispuesto por el Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito.

Art.141 UBICACIÓN DE IMPLEMENTOS

La ubicación y colocación de los elementos e implementos de protección contra incendios se efectuarán de acuerdo con las disposiciones del Cuerpo Metropolitano de Bomberos, tanto en lugares, como en cantidad, identificación, iluminación y señalización.

CAPÍTULO IV: NORMAS POR TIPO DE EDIFICACIÓN

SECCIÓN CUARTA: EDIFICIOS DE COMERCIOS

Art.228 SERVICIOS SANITARIOS EN COMERCIOS

Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará la siguiente relación:

- Medio baño por cada 50 m². de área útil de local comercial y uno adicional por cada 500 m². de local o fracción mayor al 50%.
- En centros comerciales para locales menores a 50 m²., se exigirá un medio baño para hombre y uno para mujeres por cada 10 locales.
- En toda batería sanitaria se considerará un baño para personas con discapacidad y movilidad reducida, según lo especificado en el literal b) del Art. 68 de este libro.

SECCIÓN SEXTA: CENTROS DE DIVERSIÓN

Art.245 ALCANCE

Los edificios destinados a centros de diversión de conformidad con el Art. 77, numeral 3, literal a) del Régimen del Suelo del Distrito Metropolitano, al cuadro No.7, Uso Comercial y de Servicios de la Memoria Técnica del PUOS cumplirán con las disposiciones contenidas en la presente Normativa.

Art.246 CAPACIDAD

Los edificios destinados a centros de diversión se clasifican en los siguientes grupos:

- a) Primer grupo:** Capacidad superior o igual a 1.000 usuarios.
- b) Segundo grupo:** Capacidad entre 500 y 999 usuarios.
- c) Tercer grupo:** Capacidad mayor o igual a 200 hasta 499 usuarios.
- d) Cuarto grupo:** Capacidad mayor o igual entre 50 y 199 usuarios.
- e) Quinto grupo:** Capacidad hasta 50 usuarios.

Art.247 DISPOSICIONES PARTICULARES

Los centros de diversión del primero al cuarto grupo cumplirán con todo lo especificado y pertinente en lo dispuesto en el Capítulo IV, Sección Octava referida a Sala de Espectáculos de la presente Normativa.

Art.248 DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

Los Centros de diversión del quinto grupo cumplirán con las siguientes disposiciones:

- a) Dispondrán de ventilación directa al exterior.
- b) Las emisiones de procesos y de combustión no podrán ventilar directamente hacia la vía pública por medio de puertas o ventanas.
- c) Siempre que no se pueda obtener un nivel satisfactorio de aire en cuanto a cantidad, calidad y control de la ventilación natural, se usará ventilación

mecánica. Los sistemas de ventilación mecánica deberán ser instalados de tal forma que no afecten a la tranquilidad de los moradores del área donde se va a ubicar, especialmente por la generación de elevados niveles de presión sonora y vibración, y cumplirán con lo establecido en el Reglamento Nacional de Control del Ruido (Registro Oficial 560 del 12-11-1990).

d) Los servicios sanitarios serán separados para ambos sexos y dispondrán de un inodoro, un urinario y un lavamanos para hombres y de un inodoro y un lavamanos para mujeres; debiendo instalarse por lo menos un bebedero con agua purificada.

e) Cumplirán con las normas pertinentes del Capítulo III, Sección Sexta referida a Protección Contra Incendios de la presente Normativa y con las que el Cuerpo Metropolitano de Bomberos de Quito exija en su caso.

APORTE.

Mediante el análisis de las normas dispuestas por el Consejo Municipal de Quito, según la ordenanza 3457, se da a conocer el correcto manejo de las edificaciones ante casos tales como edificaciones de orden histórico, lo cual permite tener una noción de cómo se debe intervenir en este tipo de inmuebles, siendo importante acatar dichas regulaciones para evitar daños hacia el patrimonio.

El confort de los individuos dentro de centros de entretenimiento es un tema a tratar, ya que al estar grandes grupos de personas reunidos en un lugar cerrado se da la presencia de transpiración por lo cual la norma de la ordenanza obliga a que sean instalados sistemas de extracción y recirculación de aire viciado, no sólo en los lugares en los que se encuentren los clientes, de hecho también se expone acerca de las áreas de trabajo que puedan mantener personas contenidas durante periodos de tiempo extendido como son las cocinas u oficinas.

Entre las regulaciones expuestas se da a conocer las normas de seguridad obligatorias en un establecimiento de entretenimiento y que tiende a recibir cantidades considerables de individuos, dando así un breve guiño a las normas expuestas por el cuerpo de bomberos del Distrito Metropolitano de Quito las cuales se ahondarán a continuación.

2.2.3 REGLAS TÉCNICAS METROPOLITANAS – BOMBEROS

4.4. Sistema de Control de humo

- a) Se deberá proveer de elementos y/o dispositivos de control, que eviten la propagación de humo o fuego a través de los sistemas de ventilación y aire acondicionado.
- b) Los ductos de instalaciones en general deberán sellarse para guardar estanqueidad horizontal y vertical para evitar la propagación fuego y humo a los demás ambientes de la edificación.

10. Mercantil, comercial y Servicios:

- a) Una ocupación utilizada para la exhibición, venta de mercancías y prestación de servicios profesionales, personales y técnicos.
- b) Las ocupaciones de este grupo incluyen al menos lo siguiente:
 - i. Tiendas por departamentos
 - ii. Restaurantes y cafeterías.
 - iii. Bazares, papelerías
 - iv. Asistencia técnica
 - v. Reparación
 - vi. Mantenimiento de electrodomésticos
 - vii. Centros de alquiler de computadores
 - viii. Equipo tecnológico

10.3 Sistema de detección y alarma

- a) Los establecimientos mayores a 500m² deberán estar equipados con un sistema de alarma de incendios, que cumpla con la RTQ. 6/2014.

- b) INICIACIÓN.- El sistema de alarma se deberá iniciar por medios manuales y detección automática (sensores de humo, calor)
- c) En los edificios equipados con protección mediante rociadores automáticos, la operación del sistema de rociadores deberá activar automáticamente el sistema de alarma de incendio.
- d) NOTIFICACIÓN. el sistema de alarma de incendio deberá:
 - i. Activar una alarma general en todo el edificio, con métodos audibles y visuales.
 - ii. Activar una señal audible con un panel centralizado.

10.4 Sistema de supresión o extinción de incendios

- a) SISTEMA DE TUBERÍA VERTICAL. las edificaciones de este grupo deberán contar con un sistema tubería clase I cuando el establecimiento supere los 1200 m² de acuerdo a lo establecido en la RTQ 7/2014.
- b) SISTEMA DE ROCIADORES AUTOMÁTICOS. Se deberá proporcionar un sistema de rociadores automáticos en edificaciones nuevas de este grupo que cumpla con la RTQ 7/2014, cuando se presente cualquiera de las siguientes condiciones:
 - i. Si la edificación tiene más de tres pisos.
 - ii. Cuando la totalidad de las ocupaciones mercantiles tenga un área bruta superior a los 1115 m².
 - iii. En la totalidad de los pisos ubicados por debajo del nivel de la calle, cuando dicho piso tenga un área superior al 500 m².
- c) EXTINTORES PORTÁTILES. se deben colocar extintores portátiles de incendio en toda edificación de este grupo. Estos deberán cumplir con la RTQ 7/2014.

APORTE

Mediante la normativa regulada por los bomberos se intenta prevenir accidentes que afecten a la seguridad de las personas, sobre todo en los establecimientos

públicos en los que el riesgo de accidentes es mayor, ya que existe aglomeración de personas y es importante tener un plan de evacuación y primeros auxilios.

Estas regulaciones intentan evitar que los lugares comerciales sobre todo funcionen fuera de las normas establecidas por la municipalidad, siendo prioridad la seguridad de los individuos que visiten este tipo de establecimientos.

Entre las normas principales que se debe tener en cuenta en los centros de entretenimiento es que las salidas de emergencia y señalizaciones de las mismas estén visibles a todo momento, incluso cuando el suministro central de energía haya sido suspendido por cualquier motivo. Esto con el propósito de evitar catástrofes masivas que se han dado con anterioridad en Ecuador.

2.2.4 LAS DIMENSIONES HUMANAS EN LOS ESPACIOS INTERIORES

JULIUS PANERO – MARTÍN ZELNIK

DIMENSIONES HUMANAS PARA EL DISEÑO DE ESPACIOS ERGONÓM

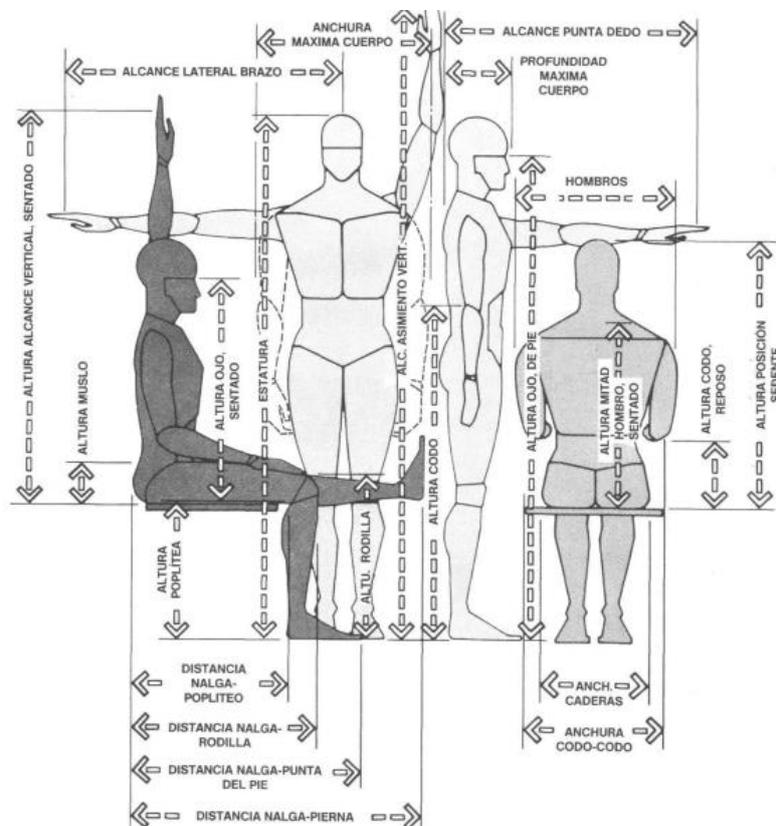


Figura 21. Dimensiones Humanas
Tomado de: Panero y Zelnik, 1996, p. 30

PERSONA FÍSICAMENTE DISMINUIDA

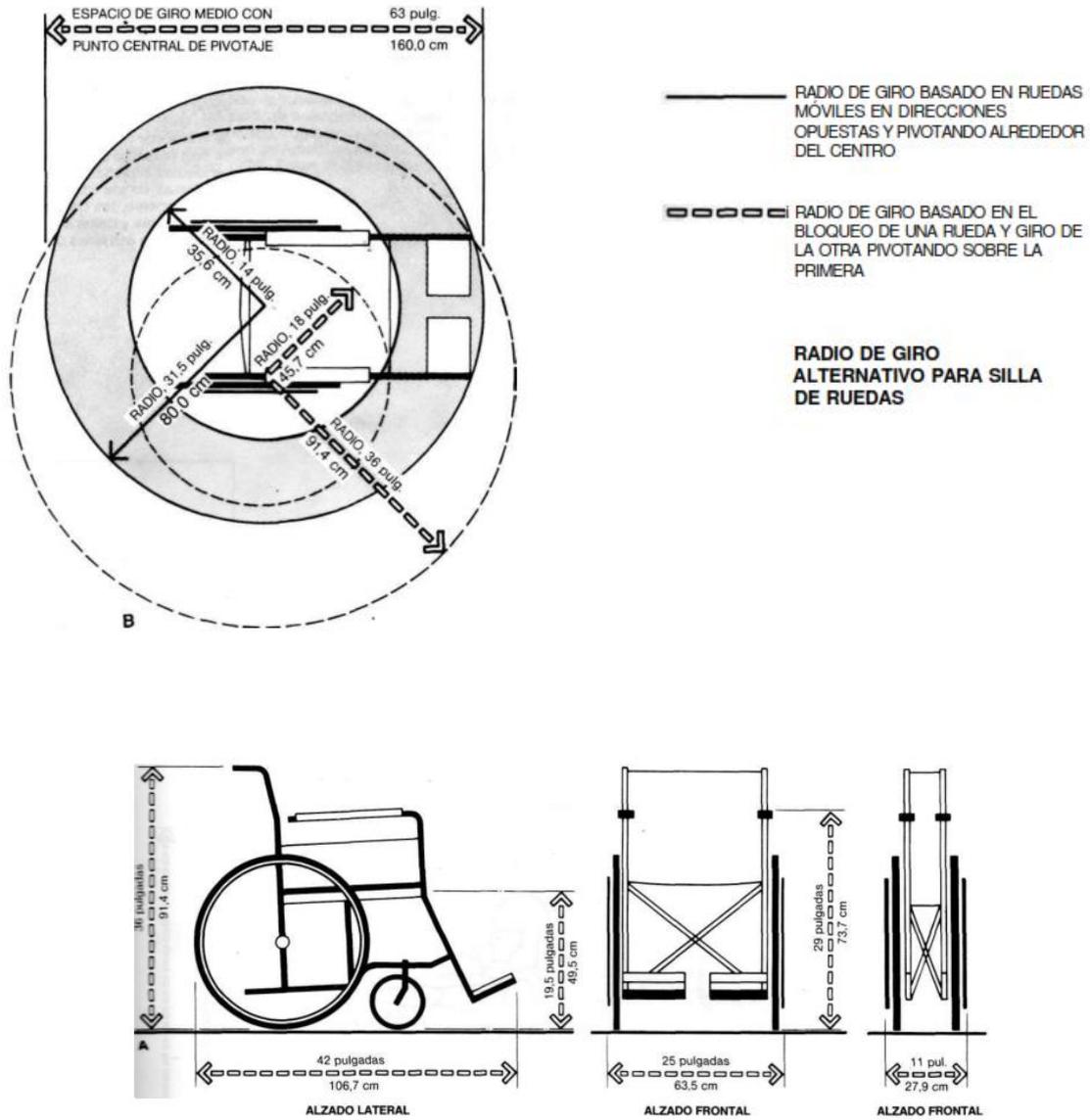


Figura 22. Rotación de una silla de ruedas
Tomado de: Panero y Zelnik, 1996, p. 30

PUNTOS VISUALES EN ÁREA DE VENTAS

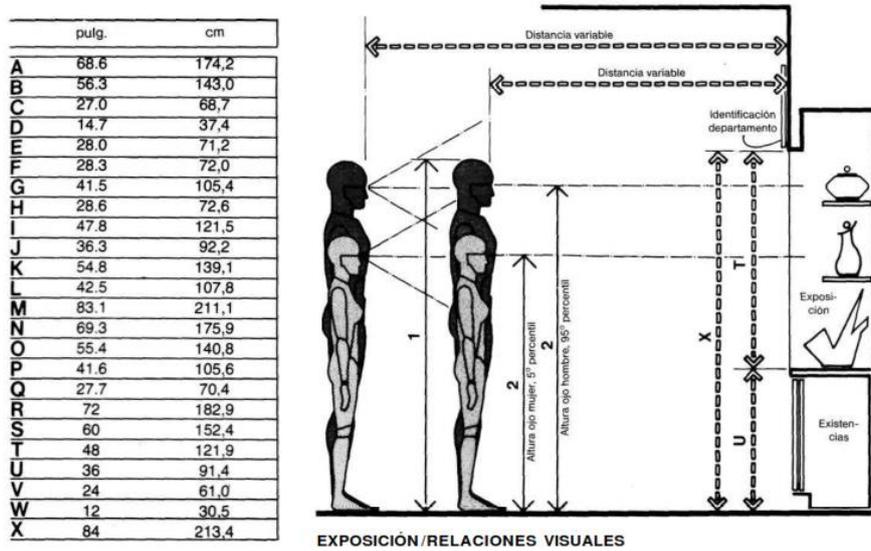


Figura 23. Exposición y relación visual
Tomado de: Panero y Zelnik, 1996, p. 198.

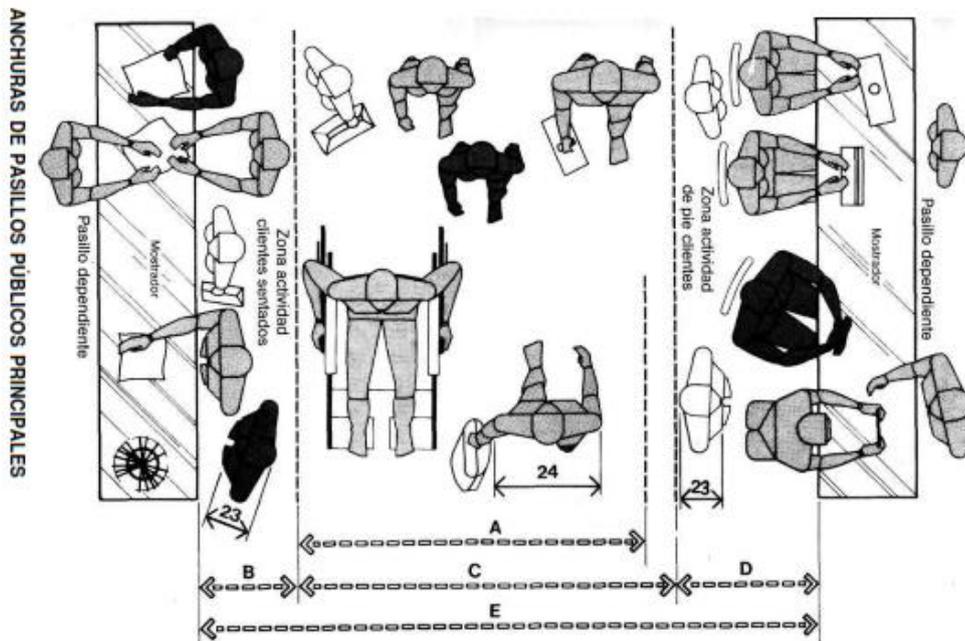


Figura 24. Dimensión de pasillos
Tomado de: Panero y Zelnik, 1996, p. 199.

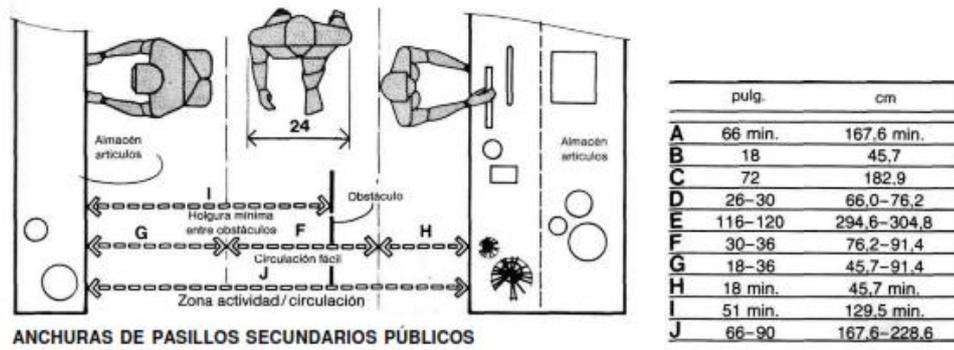


Figura 25. Dimensión de pasillos
Tomado de: Panero y Zelnik, 1996, p. 199.

REQUISITOS MESAS DE BILLAR

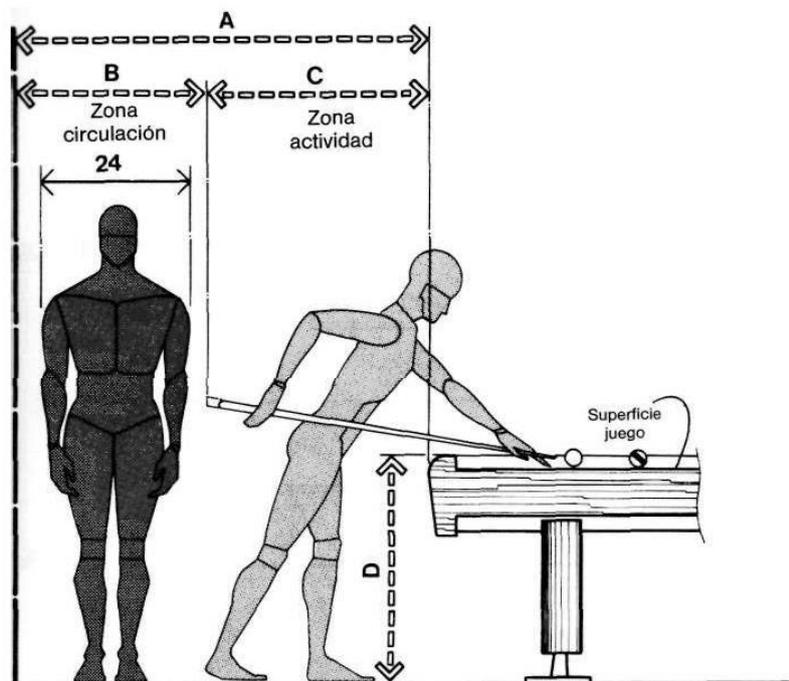


Figura 26. Dimensión mesa de billar
Tomado de: Panero y Zelnik, 1996, p. 266.

APORTE

Gracias al estudio de las medidas del cuerpo humano en el espacio se podrá diseñar acorde a la estética y necesidad del individuo, de tal manera que se generen espacios confortables tanto para los usuarios como para los dependientes del bar.

El diseño debe ser amigable con las personas de capacidad reducida y debe cumplir con los requerimientos de medidas mínimas, para circulación de las mismas, creando así un espacio inclusivo.

Es importante además tener el conocimiento de cuáles son los puntos visuales que el consumidor tiene al momento de comprar, ya que el proyecto también incluye áreas de venta y exhibición de productos, y Panero sirve como una guía para la elaboración de mobiliario adecuado para la exposición de estos.

2.3 MARCO CONCEPTUAL.

2.3.1. DEFINICIÓN DE BAR.

Bar es aquel lugar en donde se ofrecen bebidas alcohólicas, refrescos de todo tipo e infusiones. Una de las principales actividades que se desarrollan dentro de estos establecimientos es la interacción, ya sea entre conocidos o simplemente para la interacción social. Dentro de estos se pueden ofrecer shows con el fin de atraer a potenciales consumidores.

El término bar se refiere principalmente a que la mayoría de estos posee un mostrador o “barra” en donde se sirven bebidas o aperitivos y su función también es la de relacionar a las personas que acuden a los mismos. (DefinicionMx, 2013)

2.3.2. LA BARRA.

Según se conoce comúnmente las barras originalmente estaban elaboradas en madera incluso la superficie de servicio, por lo que su deterioro y sanidad no era la adecuada. Hoy en día es mucho más fácil prever dicho envejecimiento y sobre todo la proliferación de bacterias, si bien las bebidas alcohólicas no son un medio en el cual las bacterias viven, hay que tener en cuenta que además de las bebidas se sirven alimentos que pueden ser caldo de cultivo para las bacterias siendo perjudicial para la salud de los clientes. Los materiales que comúnmente se usan van desde mármoles, acero inoxidable; el punto es que la superficie no sea porosa y sea fácil de limpiar. (Cerveza arte, 2010)

La barra debe estar diseñada de tal manera que soporte equipos móviles y fijos, tales como grifos, dispensadores de cerveza, tanques dispensadores, maquinas cafeteras, áreas de limpieza, porta y limpia vasos, el entrepaño forma parte de la barra el cual cumple el propósito de un espacio de trabajo para evitar hacerlo sobre la barra, este ocupa un espacio aproximado de 25 a 30 cm, en el que se colocan vasos y copas. (Antonio, 2011)



Figura 27. Marble bar classic
Tomado de: Hotel management s.f

2.3.3 BAR INGLÉS / PUB.

Es aquel establecimiento en el que la barra es el principal protagonista, en donde se sirven aperitivos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas (OriginalM, 2012)

Este también es llamado PUB, abreviación que tiene como significado *public house* o “casa pública”, la decoración de este tipo de bares guarda relación estrecha con la cultura inglesa, en donde sobresale la madera labrada en el mobiliario y techos con decoración sobrecargada, ambientes que invitan al cliente a tener una estancia larga en este tipo de espacios.

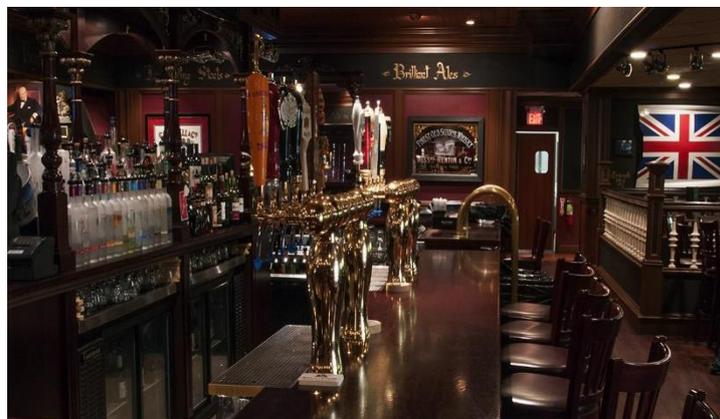


Figura 28. PUB Inglés

Tomado de: www.britishclubcentres.com s.f

2.3.4 BAR CERVECERO.

Estos son lugares especializados en cervezas y sus variedades. Su ambientación varía según su estilo o del lugar en donde se ubiquen ya sea de tipo alemán, austriaco, suizo, etc. Dentro de su decoración predomina la madera. (OriginalM, 2012)

2.3.5 TABERNA.

Estos lugares están dirigidos principalmente hacia el público popular, se los conoce como el origen de los bares actuales. Estos lugares basan su decoración

de acuerdo a la cultura popular en la que se encuentran y su estilo principalmente es rústico. (OriginalM, 2012)



Figura 29. Taberna Nuevo Mundo
Tomado de: Archivo Domingo Martín s.f

2.3.6 BAR TEMÁTICO.

Este tipo de bares se caracterizan por su ambientación relacionada con una temática, la decoración y todo lo que se encuentra presente en este tipo de lugares hacen referencia a modas, gustos, hobbies, que permitan al cliente transportarse a un espacio fuera de lo común (OriginalM, 2012)

2.3.7 ESTANTES DE EXPOSICIÓN.

La presentación de la cerveza debe ser sensorial ya que esta se degusta con todos los sentidos desde el gusto, incluyendo sabor y aroma y además con la apariencia en donde influye el color, la claridad y la efervescencia de esta.

El área en donde se expone generalmente se encuentra detrás de la barra, en donde juega también un papel importante la iluminación que se maneje, ya que gracias a esta se podrá percibir qué tipo de cerveza es la que se presenta, bien pueden ser rubias, rojas u oscuras.

Dependiendo del bar y de los servicios que este ofrezca, la estantería también alberga material de servicio como es el vaso mezclador, la coctelera, los dosificadores, esto con el propósito de dar a conocer a los clientes que además se preparan cocteles y sobre todo tienen una connotación decorativa. En las cantinas tipo western se solía utilizar espejos detrás del mostrador con el propósito de dar una ilusión de amplitud e incluso que el inventario de botellas era mayor al que se mostraba. (Antonio, 2011)



Figura 30. Berners Tavern
Recuperado de Nuevo estilo.com s.f

2.3.8 BOTELLERO

Es el espacio en el que se alojan las botellas o latas de bebidas para su refrigeración, a su vez algunos botelleros tienen sobre su entrepaño para el enfriamiento de vasos y copas para cocteles. (Antonio, 2011)

2.3.9 MÁQUINA DE HIELO

Permite la creación de hielo ya sea un refrigerador común y corriente o una máquina especializada para la elaboración del mismo.

2.3.10 MUEBLE PORTA COPAS

Mobiliario elaborado generalmente en madera que se encuentra en la parte superior de la barra, el cual posee ranuras de la medida del cuello o el tallo de la copa y sirve para el almacenamiento de estas. (Antonio, 2011)

2.3.11 DISPENSADOR DE CERVEZA

Instrumento el cual cumple la función de proveer cerveza el cual está compuesto por una unidad de refrigeración por donde la bebida es conducida y en donde es enfriada por agua que circula dentro del equipo, la cual generalmente se mantiene a un grado centígrado.

Conjuntamente a este dispositivo se encuentra la torre por la cual la cerveza es distribuida. Para que este dispensador funcione correctamente hacen falta dos elementos más que son el barril cervecero y el tanque de gas carbónico. (Antonio, 2011)

2.3.12 SAL QUITIÑA.

Se refiere al humor o a la picardía original de los Quiteños propiamente, la cual está caracterizada por los modismos utilizados, que son conocidos como quiteñismos, y la hora de usarlos al momento de contar un chiste o “cacho” (La Republica, 2011)

2.3.13 CHULLA QUITIÑO.

Personaje bohemio para quien la fiesta, los enamoramientos y una visión simple de la vida son sus principales atributos, se lo conoce por su vestimenta siempre elegante. El término chulla proviene de un estado de soltería. (El Comercio, 2015)

El chulla quiteño fue un personaje caracterizado por siempre estar vestido de terno aunque este no tuviera “donde caerse muerto”, este personaje representa el quiteño de la sociedad en el siglo XX, famoso por su carisma y humor el que se caracteriza por la sal quiteña y su picardía y viveza.

Uno de los chullos icónicos fue Ernesto Albán conocido como Don Evaristo.



Figura 31. Ernesto Albán
Tomado de: El comercio

2.3.14 BILLAR.

Es un juego de habilidad el que mediante una mesa de orden rectangular de fieltro y con un borde elástico, tiene como fin meter bolas generalmente de marfil en 6 objetivos las cuales son golpeadas por un taco de madera, en donde gana el jugador que ha logrado el número de carambolas fijadas por los mismos. (OXFORD, 2015)

2.3.15 JUEGO DEL CUARENTA.

Es un juego de naipes tradicional de la ciudad de Quito, en donde el número de jugadores es de dos personas o máximo dos equipos compuestos de dos individuos.

Para el juego se utilizan los naipes occidentales de cincuenta y dos cartas, para lo cual se deberán retirar del juego aquellas cartas con los dígitos 8, 9 y 10, siendo llamados “perros”, y se procede a jugar con el resto de cuarenta cartas. Gana quien logre acumular un total de cuarenta puntos. (Casco, 2014)

2.3.16 SÍNTESIS

Para el desarrollo de este proyecto se implementará un lugar que esté dirigido principalmente al ocio y a la reunión de personas con el fin de rescatar la cultura tradicional de los quiteños dentro de establecimientos tales como bares y cantinas, para lo cual es importante saber la definición y comparación de estos, en donde la barra cumple una función importante dentro de estos establecimientos, para la interacción de los consumidores.

En la mayoría de los tipos de bares es importante también la creación de escenarios y lugares de entretenimiento que permitan la atracción de clientes potenciales. Además de la música se debe considerar la implementación de juegos tradicionales y propios de bares y cantinas.

Al entender el concepto de bar, su origen y cómo se diferencia de otros que siguen la misma tipología se puede diseñar un espacio que no confunda estilos y que si se desea tener en cuenta un estilo ecléctico se debe tener muy en claro cuál es la característica de cada uno de estos.

En conclusión, gracias al estudio de estos términos se puede tener un enfoque claro hacia dónde se quiere dirigir este proyecto, siendo así la creación de un bar temático que tenga un enfoque cultural el cual esté orientado a las tradiciones de la ciudad tanto en arquitectura como en idiosincrasia.

2.4. MARCO TÉCNICO

2.4.1 ILUMINACIÓN LED

Esta tecnología de iluminación está basada en la utilización de diodos emisores de luz, el cual consta de un cuerpo semiconductor el cual refracta la luz mediante una radiación electromagnética de alto rendimiento y bajo consumo, esta es una característica importante, ya que sobre todo la energía que emite es eficiente, debido a que no solo da energía calorífica sino lumínica. (Dorremocha, 2006)

Se utilizará luminarias de alta luminosidad dentro de las áreas de exposición que provean de un IRM índice de reproducción cromática para la exposición de productos cerveceros. Las luminarias propuestas a usar son las siguientes

DOWNLIGHT DE ILUMINACIÓN GENERAL

Esta es una luminaria de luz uniforme que es idónea para espacios de grandes extensiones, posee un difusor y logra un mejor flujo lumínico y largo alcance creando ambientes cálidos y confortables (High Lights, 2016)

Especificaciones

IP: 20

Uso: Interior

Tipo de Bombilla: LED, Metalhalógeno

Voltaje de Entrada: 120V AC

Colores disponibles: Blanco, Negro



Figura 32. Luminarias de tipo LED
Tomado de: High Lights iluminación s.f

2.4.2. CLIMATIZACIÓN

Dentro de espacios de aglomeración de personas la climatización es un factor importante, sobre todo por la recirculación de aire, en donde se extraiga el aire viciado generado por los ambientes cerrados, la manera más barata y eficiente de lograr una recirculación y climatización es mediante la ventilación cruzada, la cual consiste en usar los vanos que se encuentren paralelos entre sí para que el aire se renueve. (Gramas cosntructores, 2015)



Figura 33. Split tipo Cassette
Tomado de: Gramas Constructores s.f

2.4.3 USO DE SPLITS TIPO CASSETE

Este tipo de sistema es aplicable al proyecto debido a la conglomeración de personas que existirá en centro de entretenimiento y a los espacios cerrados que existirán como en el área de juegos.

Este tipo de aire acondicionado se instala en el cielo raso de tal manera que pueda ser casi imperceptible y que no intervenga con la estética del espacio.

2.4.4. PISOS DE PVC TIPO MADERA

Este tipo de pisos son poco porosos y son recomendables en lugares que requieren de limpieza constante, una de las características principales de este tipo de suelos es su resistencia a la abrasión e impermeabilidad, además que son ideales para lugares de alto tráfico. (acquafloor, 2014)

La instalación rápida y fácil de este tipo de suelos ayuda en caso de que existan reparaciones, sobre todo si es un espacio comercial ya que los tiempos requeridos de reposición del mismo son cortos.

Siendo la acústica un factor importante sobre todo en lugares públicos, para evitar que los ruidos molesten a las construcciones aledañas, este tipo de piso cuenta con espuma acústica que contribuye a la disminución de contaminación auditiva y contribuye a la acústica interna.

Propiedades

- Fácil instalación
- Respaldo acústico para mejorar su calidez y confort
- 100% resistente al agua
- Formato disponible (22 cm x 152 cm)
- Espesor total de 7.5 mm
- Tráfico comercial pesado
- No requiere aclimatación ni juntas de dilatación
- Impide el crecimiento de moho

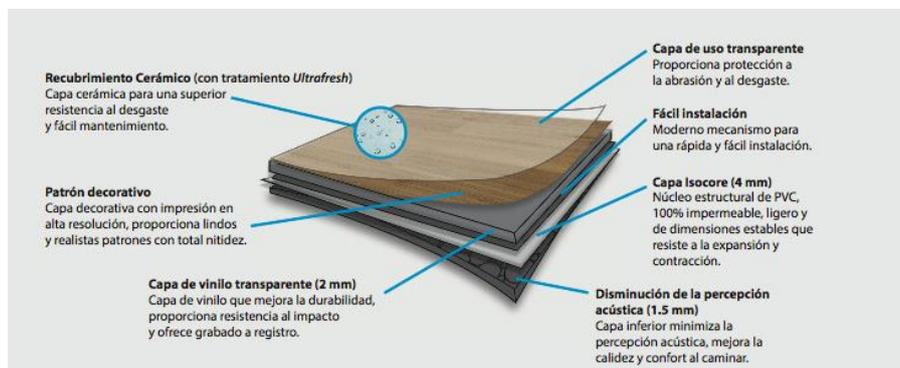


Figura 34. Piso PVC símil madera
Tomado de: www.acquafloor.com s.f

2.4.5 SISTEMAS DE AUDIO

Debido al enfoque de entretenimiento que tiene este proyecto es importante incluir sistemas de audio tanto para los shows en vivo como para la rockola que se propone incluir en el área de entretenimiento.

Los sistemas de audio a utilizarse en este proyecto estarán ubicados en la totalidad del proyecto, tanto como en las áreas de bar, comedor entretenimiento, y patio, de esta manera se podrá dar una ambientación al espacio.

ALTAVOCES

ALTAVOZ CM608 DE TECHO

Es un altavoz para montaje empotrable en el techo que proporciona audio de alta fidelidad. Dispone de un woofer de 6 ½. Está fabricado en polipropileno lo que lo resistente a ambientes húmedos



Figura 35. Altavoz CM608
Tomado de: microfusa.com s.f

2.5 MARCO REFERENCIAL

2.5.1 REFERENTE NACIONAL

Mediante la visita a bares locales, se podrá tomar en cuenta aspectos positivos y negativos que servirán para el desarrollo futuro de diseño.

- **Cervecería Artesanal Santa Rosa**

Este bar muestra una mezcla entre lo moderno en sus técnicas de construcción, pero a la vez procesos de construcción tradicionales que se relacionan con la edificación original, así también muestra la nobleza de los materiales al natural dejando vista las estructuras de sus cielos rasos y una decoración creada con el propio enlucido dando paso a figuras mediante negativos y positivos en las paredes.

El bar se ubica en la segunda planta de la edificación y en la primera se encuentra un restaurante con la misma temática, aquí se decide enfocar cada espacio dándole un protagonismo exclusivo a cada uno.

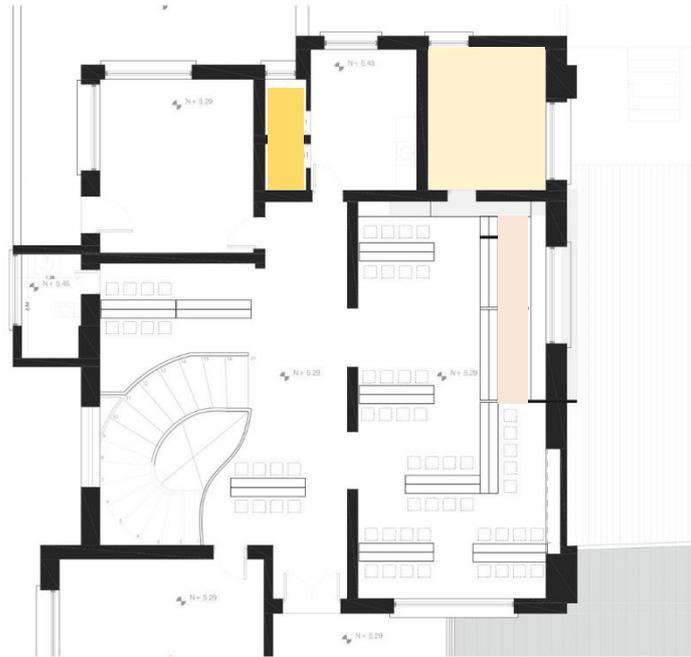


Figura 36. Planta Arquitectónica
Tomado de Plataforma Arquitectura s.f

- Área de comensales
- Baños
- Cocina
- Barra

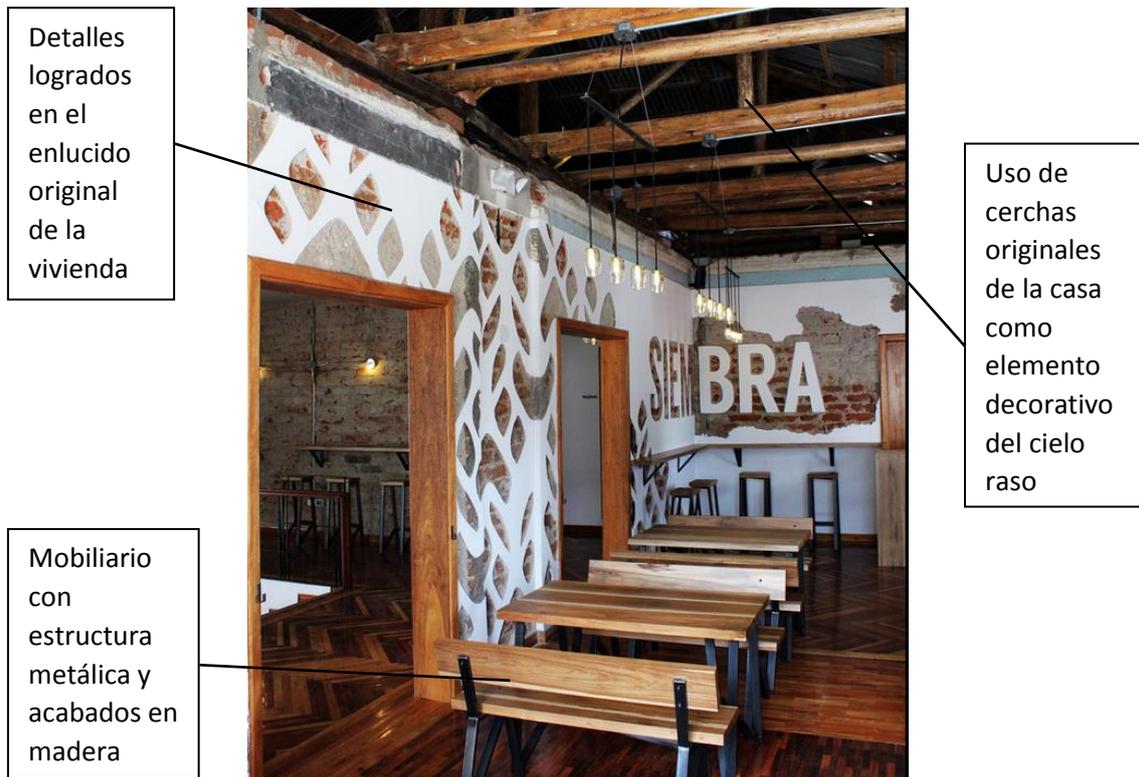


Figura 37. Área de comensales
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

La distribución de las mesas gira en torno a la barra, lugar que se ocupa gran parte del espacio, este está elaborado en madera como los bares antiguos, esta área no solo cumple con el propósito de un área para socializar, a la vez es el área de trabajo del bartender, por lo cual posee un entrepaño en donde se ubican los grifos de cerveza.

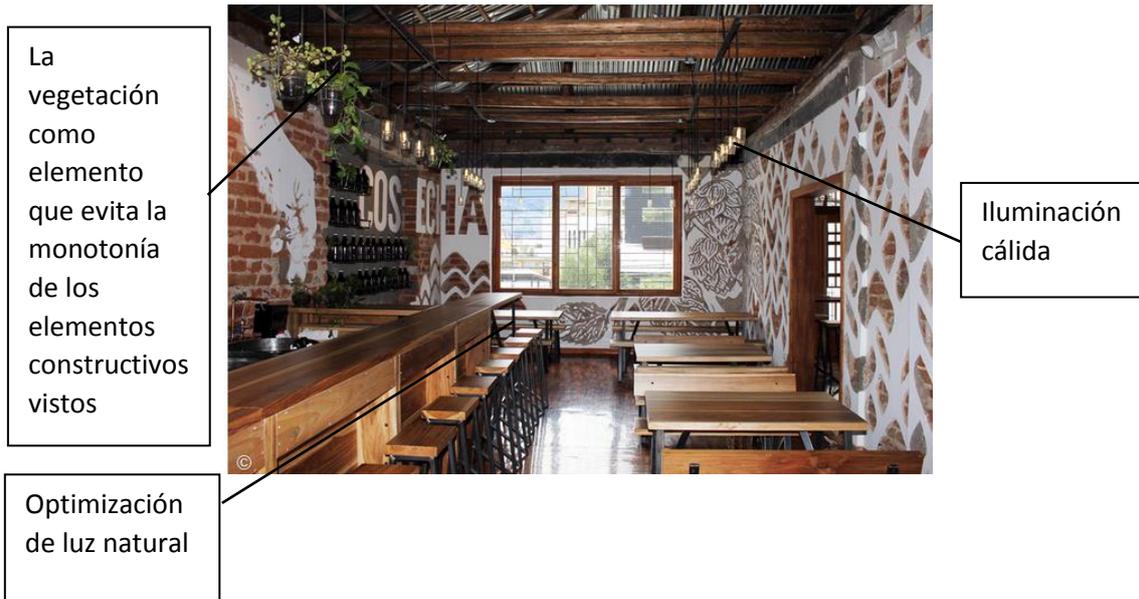


Figura 38. Santa Rosa Cerveza artesanal, Barra
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

Se usa el propio enlucido para dar forma al diseño de las paredes, los escombros forman parte del diseño del mobiliario, siendo un diseño que intenta optimizar de mejor manera los materiales evitando el desperdicio. El tapial se incorpora de manera modular y acoge a elementos vegetales. La madera y el metal se incorporan en el mobiliario.



Figura 39. Detalle de enlucido
Tomado de Plataforma Arquitectura s.f

La decoración en sí del espacio nos da una sensación de calidez, por los tonos anaranjados de la madera y el ladrillo, contrastando con el blanco del enlucido

esculpido, además de la iluminación que juega un papel importante, dando una sensación de un lugar hogareño. Se incluyen elementos de vegetación para dar dinamismo al espacio evitando la monotonía de los materiales de construcción en crudo.



2.5.2 REFERENTES INTERNACIONALES

- **SORO VILLAGE PUB/ Assagao India**



Figura 41. Planta Arquitectónica

Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

→ Flujo de servicio derecha a izquierda unidireccional

Esta taberna con un concepto clásico y de línea industrial, ocupa una antigua tienda de barrio en donde busca dar una identidad a los residentes de la zona mediante un elemento popular. Este bar centra su concepto en un almacén de comercio de los años 40, razón por la que mantener elementos propios de la edificación era primordial para no perder la esencia del lugar.

El lugar aprovecha la totalidad del terreno en donde se complementan áreas de servicio en el exterior. En el interior se encuentra una gran barra de concreto visto que remata en la parte posterior con la exposición de bebidas, siendo estas marcadas con iluminación cálida de proyectores de tipo cinematográfico, dando un ambiente más escénico al espacio. Los materiales en general son vistos y predominan el ladrillo, los metales y mosaicos.

Se maneja una circulación simple y funcional en donde el protagonista es la barra, y detrás de esta se encuentra la cocina y el resto del espacio está ocupado por las mesas, de tal forma que la circulación es lineal de derecha a izquierda siendo fácil para los dependientes la distribución de los productos a todo el local. La barra al ser la protagonista en este establecimiento, tiene como complemento un escenario junto que es utilizado ocasionalmente

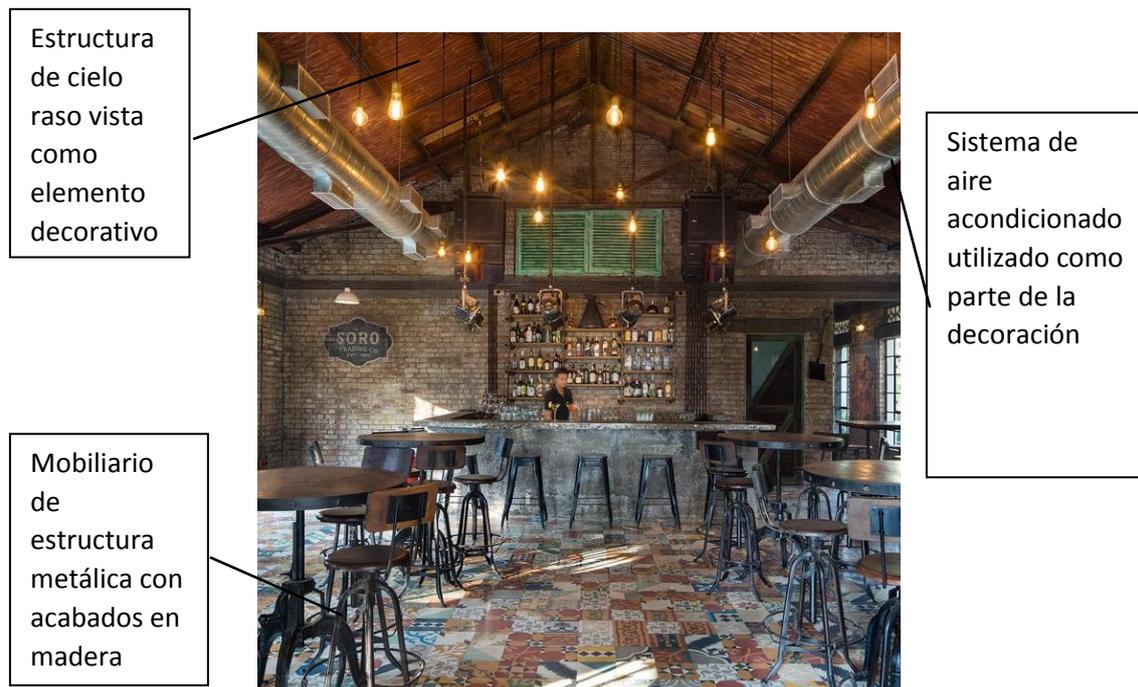


Figura42. Taberna SORO, barra y salón
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

La temática de este lugar es la de recrear un espacio para el consumo de bebidas alcohólicas y venta de botanas al estilo de cantina propio de la india, queriendo asemejarse a un paradero de pueblo.

La iluminación nuevamente es cálida, de tal forma que invita al cliente a permanecer en el espacio, evitando la fatiga visual de las luces demasiado

brillantes, en el día al contrario la iluminación natural es aprovechada al máximo generando un espacio claro y habitable.



Figura 43. Taberna SORO, Barra
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f



Figura 44. Exteriores
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

Escenario
desmontable



Exposición
de licores
sobre repisas
empotradas

Figura 45. Escenario
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

Uso de murales
como parte de la
decoración



Máximo
aprovechamiento
de luz natural

Figura 46. Comedor
Tomado de: Plataforma Arquitectura s.f

- MEZCAL BAR/Oaxaca, México

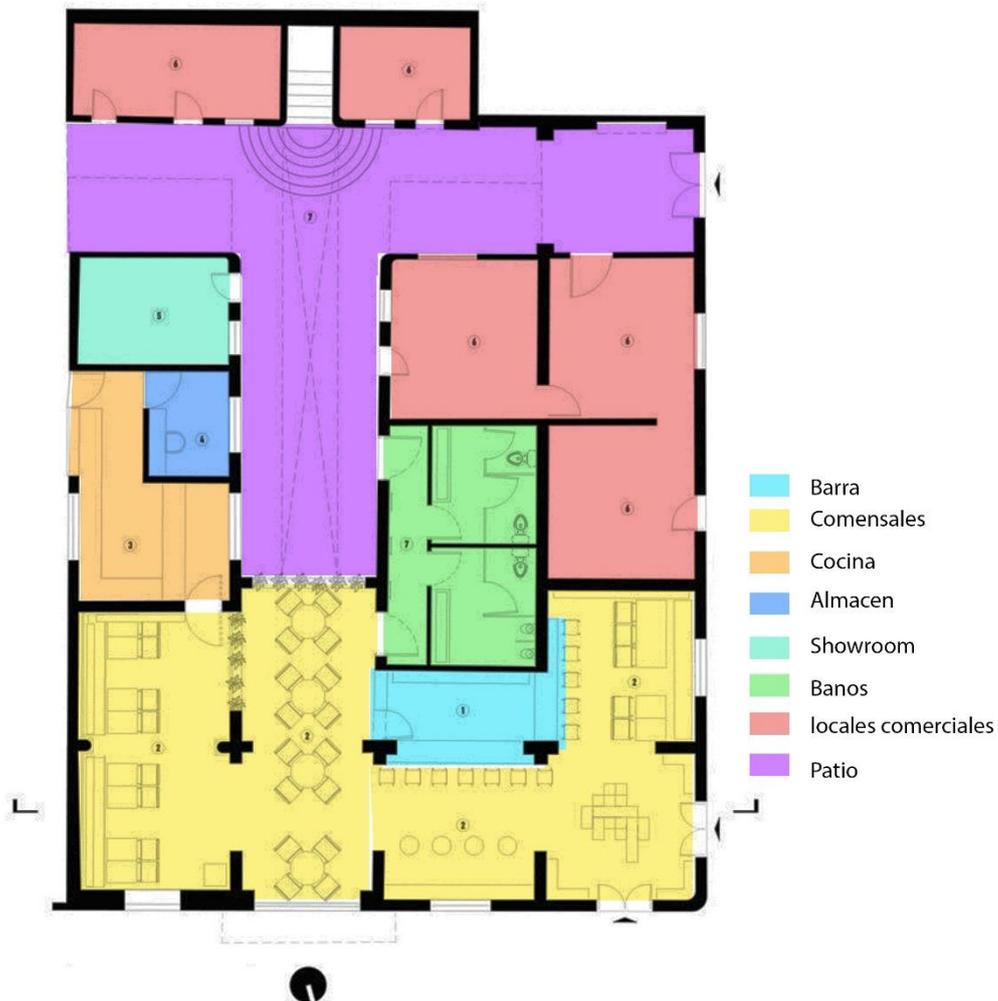


Figura 47. Planta arquitectónica
Tomado de: ezequiefarca.com s.f

El proyecto tiene como concepto un espacio abierto dentro de un espacio interior, respetando la casa original, teniendo una circulación de servicio cruzada, en donde la barra y la cocina están diagonales, pero desde el punto interior la barra sigue siendo el punto principal del establecimiento, en donde alrededor de esta se distribuye el área de los comensales.

El ambiente se decora con materiales propios de la fabricación del mezcal, reutilizando maderas de barriles, además de durmientes de trenes para mobiliario, losetas de barro negro tradicional y losetas producidas artesanalmente

Se mantienen las fachadas del inmueble



Figura 48. Mezcal Bar
Tomado de: ezequiefarca.com s.f

En el diseño se respetan las fachadas manteniendo su estética original evitando cambios que alteren su estado original.

El expositor de licores se separa de la barra

Baldosa con motivos decorativos vintage



Uso de murales históricos como parte de la decoración

Figura 48 Comedor
Tomado de: ezequiefarca.com s.f

El uso de materiales cálidos contrasta con la cromática gris y oscura utilizada en elementos como paredes, la barra y parte del mobiliario, además del piso en mosaico en tonos blanco y negro, evitando generar ambientes monótonos, y la madera en conjunto con la iluminación cálida brindan ese ambiente acogedor que dedica al cliente un espacio óptimo para permanecer dentro del mismo durante largos periodos de tiempo

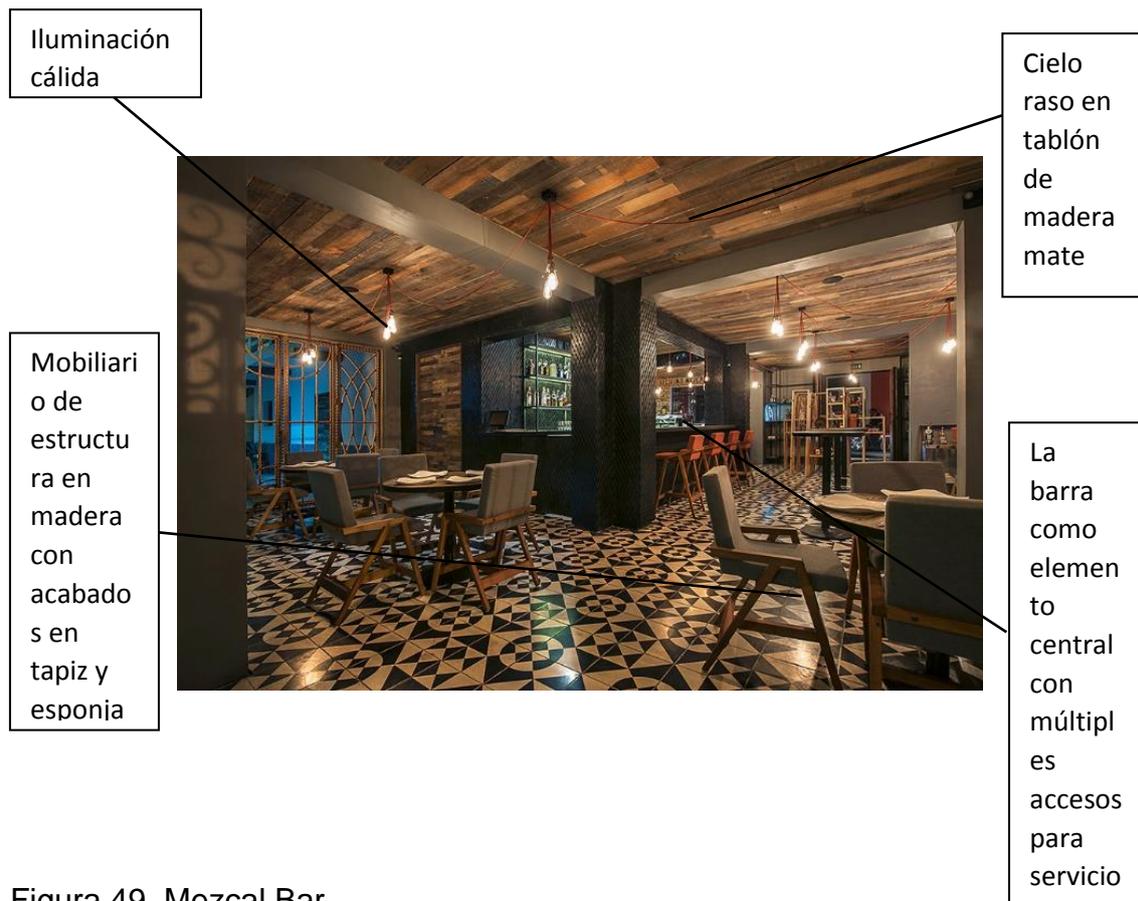


Figura 49. Mezcal Bar
Tomado de: ezequiefarca.com s.f

APORTE

La observación e investigación de referentes nacionales e internacionales, permite concluir que tanto los referentes nacionales como los internacionales tienen el propósito de generar un espacio cálido y acogedor logrado a través de

materiales tales como madera, o ladrillo y complementado con iluminación cálida.

Gracias a la recopilación de información visual y de distribución en planos, tanto en referentes nacionales como internacionales se concluye que la barra es el elemento principal del cual parten el resto de espacios, de tal manera que facilite el servicio hacia los comensales. La barra al jugar un papel protagónico dentro de los bares estudiados, se muestra un diseño especial a la misma el cual esté acorde a la estética del espacio.

El diseño del mobiliario tiende a ser simple en algunos casos, mientras que en aquellos que ofrecen servicios extras al expendio de alcohol, se visualiza un mobiliario confortable que invita al cliente a quedarse en el espacio. Sin embargo, los materiales que se utilizan en el mobiliario se repiten siendo la madera y el metal los principales.

En cuanto al tema de iluminación se propone el uso de tonalidades tenues y de cromática cálida con el fin de lograr un ambiente íntimo tal y como se logró observar en los lugares visitados.

Por otro lado, la iluminación artificial es indispensable en todo espacio que también funcione en la noche, siendo así el tipo de iluminación cálida la que se acostumbra a utilizar en estos centros de entretenimiento.

Como punto final se toma la decoración, en donde la pintura mural, los materiales vistos o elementos ornamentales cubren las paredes de los bares estudiados, siendo visibles todos los elementos decorativos mencionados anteriormente en cada uno de los referentes estudiados. De tal manera que se tiene ya un antecedente de lo que se sigue en la línea de diseño hacia estos centros de jolgorio popular.

CAPÍTULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA

3.1 INTRODUCCIÓN

En esta fase del proyecto investigativo se dará paso a la exploración de medios orales y experiencias propias que posteriormente servirán de apoyo para el diseño y distribución de espacios. La información que se recopile permitirá entender cómo funcionan y funcionaron los bares dentro de la ciudad como estos influenciaron en el desarrollo social de la época, por lo cual se realiza una entrevista a dos historiadores de las ciudades principales del país, en Quito y Guayaquil.

Adicional al conocimiento del manejo de un bar y la manera en que se conservan, exhiben y crean sus bebidas, hay que tomar en cuenta el factor cultural, el cual se aplicará en esta propuesta, y para dicho propósito se manejarán entrevistas, a entendidos en la idiosincrasia quiteña la cual se distingue por sus fiestas, coloquialismos, y música.

Para entender al quiteño es necesario entrevistar a los usuarios que visiten los bares específicamente cerveceros. De dichas entrevistas se podrá aclarar qué es lo que busca un usuario dentro de un bar, que es lo que le agregaría y lo que reprimirá de los lugares que ha visitado.

3.2 HERRAMIENTAS DE INVESTIGACIÓN

3.2.1. ENTREVISTAS.

Se utiliza el medio oral como las entrevistas para obtener información directa de entendidos sobre el comportamiento de la sociedad a través de la historia y de cómo estos se comportaban dentro de establecimientos de entretenimiento como los bares. Las entrevistas no solo se realizan a los expertos en historia, además se toma en cuenta las vivencias de los visitantes de bares que se relacionen con este proyecto, es decir bares culturales.

3.2.1.1 ARQ. ALFONSO ORTIZ/ HISTORIADOR Y CRONISTA DE QUITO



Es el actual Cronista de la ciudad de Quito, especializado en restauración de monumentos, en el programa de la UNESCO en Cusco, Perú y en la universidad de Florencia, Italia, además de poseer un amplio conocimiento sobre la ciudad de Quito. Posee un amplio conocimiento de la historia, costumbres y tradiciones de la capital. Fue director del Departamento de Restauración Arquitectónica del Museo del Banco Central, donde dirigió entre otras obras la restauración de la antigua recoleta de San Diego de Quito, del museo del Monasterio de la Concepción en Riobamba y del museo Camilo Egas del Banco Central del Ecuador, además fue director del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y de Patrimonio Cultural del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

INTRODUCCIÓN

“La sociedad de los años 50 era bastante primitiva y habría que pensar en las diferentes clases sociales para definir los lugares de entretenimiento, por ejemplo, los sectores populares se entretenían en los bares y cantinas, pero también en las galleras y algo en el deporte sobre todo en el fútbol, la pelota nacional también formaba parte del entretenimiento.” Alfonso Ortiz

1. ¿Cómo describiría a las cantinas en Quito?

Si bien había otros tipos de lugares de entretenimiento como las piscinas municipales, el cine, que por cierto no era de fácil acceso, los clubes como el club Pichincha por ejemplo, pero lo típico eran las cantinas o estanquillos dispersos por la ciudad a los cuales asistían tanto empleados públicos de menor categoría como personas de clase media se dedicaban a beber mallorca o cerveza los fines de semana o se bebían sus quincenas, estas cantinas por lo general llevaban el nombre del propietario, en donde la clientela variaba poco, casi siempre eran las mismas personas en un mismo

ambiente. Las cantinas variaban por el lugar en donde se ubicaban, las que se encontraban en los barrios más pobres eran poco aseadas y mal olientes y servían platos criollos, por eso también se las relaciona con las picanterías, además existían sitios populares más limpios a los que se acudía en días festivos, o después de los paseos por la Alameda o El Ejido

Había ciertos bares ciertos sitios que eran populares, como por ejemplo las cantinas de la 24 de Mayo. Las cantinas en la ciudad fueron lugares populares en donde había música en vivo, me viene a la mente el Hispano Bar con piano y especialistas en tango, o estos lugares también eran conocidos los intelectuales, poetas y músicos que se encerraban 3, 4 días a beber y a debatir, incluso creaban sus obras dentro de estos establecimientos y después se iban sin pagar.

2. ¿Qué actividades se realizaban dentro de estos bares?

-Beber hasta embrutecerse y emborracharse- y claro la tertulia entre los amigos, las jorgas en donde saltaba la chispa de los amigos y la cháchara quiteña, el juego del 40 y el póker eran populares, además se podía ver grupos de personas en discusiones políticas o personas que salían de sus trabajos, el público dentro de estos establecimientos era variado, incluso había estudiantes de colegios como el Mejía, los fugados propiamente. En la época de inocentes en algunos bares se hacían bailes, o en fiestas de la ciudad, y sobre todo se bebía mucho, la sociedad quiteña era de mucho alcohol.

3. ¿Cómo era la apariencia de estos lugares?

Pues no estaba establecida, es decir no tenían una estética marcada, variaban de acuerdo al dueño o al barrio, por ejemplo si el dueño era de procedencia extranjera, pues tenían elementos relacionados con su país, pero si era una cantina de barrio, está solamente tenía la decoración propia del local o la casa en la que se encontraba, pero casi todas tenían el elemento de la barra, o la

rockola, que era un elemento casi infaltable en este tipo de establecimientos, ya en años posteriores algunas incluían recortes de periódicos de personas famosas o intelectuales que habían visitado sus bares.

3.2.1.2 JENNY ESTRADA R. / HISTORIADORA Y DIRECTORA DEL MUSEO DE MÚSICA NACIONAL



Forma parte de la Academia Nacional de Historia del Ecuador, y es miembro de la Real Academia de Historia de España, además de ser directora del museo de música nacional, del cual tuvo la iniciativa para crearlo, presentando el proyecto al alcalde Jaime Nebot. Tiene un amplio conocimiento sobre lugares como bares y restaurantes y cómo se originaron en el país.

Fue una de las primeras mujeres en tener una columna propia dentro de una publicación de periódico, en donde trató temas de índole político y cultural a lo largo de 10 años. En 1987 gana un premio en el concurso de escritores iberoamericanos en México, ha sido reconocida por la defensa de la identidad cultural ecuatoriana.

1. ¿Cuál fue la estética de las cantinas tradicionales?

Bueno en primer lugar hay que tener en cuenta que los bares en un principio eran lugares establecidos en donde la parte posterior funcionaba como casa de los propietarios y en la parte delantera funcionaba el bar propiamente, y en contrapartida se originaron también los bares que eran manejados por los inmigrantes sobre todo italianos, españoles y judíos, en donde la estética era mestiza y se adaptaron al entorno, en el caso de Guayaquil, al tener construcciones de madera, los extranjeros adaptaban su decoración a través de la pintura sobre la madera.



Figura 50: Museo de la música popular

2. ¿Qué papel cumplen la música y los escenarios dentro de los bares?

Pues es dentro de estos establecimientos en donde se reunían músicos académicos y populares con los poetas para realizar sus producciones. La música era un factor esencial era el factor de convocatoria, y sobre todo esta se adaptaba con las penas de los libadores porque hablaban de problemas que eran comunes entre las personas que asistían, por supuesto existían bares que no solo tenían como propósito principal el alcohol como “La Lagartera”, sino que tenían un ámbito cultural, ejemplo de esto tenemos El búho, La Casa Rosada, o el mismo Fortisch, que está expuesto en el museo en donde claramente se observan posters promocionando conciertos de Jazz, y estos eran lugares a los que no solo iba un músico sino al contrario iban orquestas.



Figura 51: Museo de la música popular

2.1. ¿Qué datos adicionales tiene sobre los bares tradicionales y cómo se relacionaban entre las ciudades principales?

Uno de los bares populares que sobresalieron entre las dos ciudades de Quito y Guayaquil fue el del capitán Pedro Espinoza, quien fue el propietario de esta cantina que llevaba por nombre El Rincón de los artistas, este personaje pintoresco fue muy conocido en el medio musical y bohemio, ya que promovía a una escena musical nacional e internacional dentro de su establecimiento. El local funcionaba desde la década de 1940, por lo que fue sino el primero de los negocios populares de cantinas en la ciudad, en donde el ambiente no era ostentoso, como el que era traído por los extranjeros, al contrario, era auténtico, se relacionaba directamente con el pueblo ecuatoriano, su decoración era con paredes y muebles de madera y un piso de tierra en un principio, pero lo que mandaba era el ambiente bohemio, traído por los personajes famosos que visitaron este lugar.

A este bar acudían músicos conocidos de la época como fue Olimpo Cárdenas, Vicente Plaza quien tocaba el requinto y Augusto Peña quien era parte de la banda haciendo la segunda, también estaban compositores conocidos como Julio César Villafuerte y Alberto Guillén Navarro, y como no Julio Jaramillo quien frecuentaba este lugar, y en donde se inició como músico esta es una historia

que cuenta el propietario del lugar, estuvieron personajes de la vida bohemia como Don Evaristo, personajes políticos incluso, como Carlos Julio Arosemena y hasta Jaime Nebot.



Figura 52: Ilustración y recreación del bar “Rincón de los Artistas”

3.2.1.3 NATHAN KEFFER/ MAESTRO CERVECERO Y PROPIETARIO DE BANDIDO BREWING



Es originario de Santa Fe, Oregon (Nuevo México), es en Estados Unidos en donde desarrolla un gusto por la cata de cerveza, que es propio de los pobladores de esta región, pero es cuando se muda a Quito cuando aprende cómo elaborar cerveza artesanal. Es cofundador del bar Bandido Brewing, lugar en el cual se incluye la cultura quiteña y latinoamericana a través de elementos decorativos relacionados con la religión, y modismos los cuales se usan para nombrar sus cervezas y comida, el

bar es un lugar que a su vez está en el ranking de los 10 mejores pubs populares alrededor del mundo.

Posee la certificación de BJCP Judge por lo cual formó parte del jurado del primer torneo internacional “Copa Cervecera Mitad del Mundo” de cerveza artesanal realizado en Ecuador.

1. Cuál fue la razón de abrir un bar en el sector de La Marín

Cuando llegamos con mis compañeros fue aquí en este barrio asociado con el lado B de la ciudad en donde nos instalamos para vivir y abrir un hostel, entonces con mis compañeros vimos que en nuestro nuevo barrio no había un lugar para tomar una buena cerveza casera y aromática, entonces fue cuando tomamos la iniciativa de crear nuestra propia cerveza y alquilamos esta casa, y después nos dimos cuenta que en la parte de atrás había la capilla y todo lo demás y por eso ya seguimos como cohabitando con este lugar, es por eso que al principio el cliente que tenía este lugar era el extranjero, ya que no conocía a fondo los prejuicios de este lugar, además que ellos se hospedaban en hoteles aledaños.



Figura 53: PUB Bandido Brewing

2. ¿Cómo se relaciona la cultura quiteña con este lugar?

Yo creo que lo que principalmente llama la atención del turista es el hecho de tener elementos religiosos dentro del bar, y a la vez con el consumidor nacional está el hecho de que rompe prejuicios tanto por el lugar en el que se ubica el pub, y por el tema de la capilla, esta casa además es patrimonial y yo creo que ese tipo de cosas son las que hacen relacionar al quiteño y hacer de este un lugar propio. Y el bar en sí se relaciona con todas las culturas porque estos comparten elementos en todos los países, como son los juegos de mesa, los escenarios y presentaciones en vivo, en general es el ambiente de amigos



Figura 54: PUB Bandido Brewing, Fachada

3.2.1.4 DIEGO APOLO / SOCIÓLOGO



Tiene un amplio conocimiento en temas socioculturales, y del comportamiento humano, ha publicado revistas indexadas en donde ha publicado investigaciones propias. Dicta la cátedra de introducción a la sociología en la Universidad de las Américas.

ESTUDIO SOCIOCULTURAL

1. ¿Por qué las personas visitan las cantinas y bares?

Debes tener en cuenta las prácticas culturales, por ejemplo si el objetivo de ir a un bar es solo beber uno tranquilamente se bebe unos tragos en su casa o en la calle, entonces estas prácticas tienen diferentes ámbitos de consumo, que se dan por diferentes aspectos como por ejemplo el momento del encuentro un lugar para esparcirse, que en nuestra cultura no se ha desarrollado o se ha perdido, por ejemplo en las cantinas mexicanas tú no vas a emborracharte, como se tendría la percepción en nuestra ciudad; este es un lugar para ir con amigos, es decir son puntos de encuentro en donde puedes jugar, para conocerse entre personas en donde se puede compartir un hobby o una afición, por ejemplo puede ser el deporte la música, pues hay que entender que el ser humano es un ser sociable.

2. ¿En el bar, que factores son los que permiten al individuo la comunicación?

Principalmente hay que fijarse que si un individuo permanece más tiempo en un lugar es porque este es acogedor y le llama al usuario a quedarse, y mientras más tiempo este está, más curiosidad tiene de convivir con las personas que le rodean, está comprobado que cuando vos ofreces picadas o botanas, el usuario permanece más tiempo, por lo que deberías considerar un espacio de servicio alimentos, ya que así la gente no solo se dedica a beber, entonces son puntos interesantes para tener en cuenta en la construcción del espacio, una mesa cuadrada no te invita a unirse a convivir por ejemplo, porque te limita a quedarte en tu propio espacio, un bar debe ser lúdico, creando una experiencia de juego.

3.2.2 EXPERIENCIA PERSONAL

En esta etapa se expondrá acerca de las vivencias y de cómo estas sirven para entender de mejor manera el entorno en el que vamos a trabajar y sobre todo entender cuáles son las necesidades para implementarlas en el futuro diseño, para esto se visitarán lugares que estén relacionados a la temática de bares tradicionales.

3.2.2.1 Visita al museo de música nacional/ 29-10-2016

En este lugar se pudo encontrar varios factores que lograron aclarar dudas acerca del funcionamiento de las cantinas populares y tradicionales en Ecuador.

Según la directora del museo e historiadora Jenny Estrada, la música jugó un papel importante dentro de las cantinas y bares, ya que era un medio para atraer al cliente, además de ser un lugar que atraía a los personajes bohemios de la época.

La relación entre la música y la vida bohemia en los bares se la puede observar claramente en la exposición de la vida de Julio Jaramillo en donde él frecuentaba lugares como cantinas para escribir o simplemente pasar un buen momento con otros artistas, de esta manera nos podemos fijar que estos lugares jugaron un papel crucial al momento de socializar y crear nuevas amistades.



Figura 55: Rockola, Museo de música nacional

Durante muchos años las cantinas han sido vinculadas a un elemento que ha sido el alma dentro de estos sitios, esta es la rockola, pues este elemento fue el principal elemento de entretenimiento después de los músicos en vivo.

Uno de los factores por los cuales se toma como parte del estudio a este museo es la manera en la que este se liga directamente con las cantinas sobre todo en la exposición de “Los Lagarteros” en donde se puede visualizar claramente cuál era la estética de los bares de la época y qué importancia tenía la barra.



Figura 56: Museo de música nacional, Bar

3.2.2.2 Bar Bandido Brewing/ 4-11-2016

La visita a este bar fue enriquecedora ya que aunque este sitio pertenece a extranjeros, estos lograron captar la identidad del pueblo quiteño mediante la religión y elementos como imágenes religiosas adaptadas a la decoración, de tal manera que rompen con estigmas de la sociedad conservadora, pero que a su vez es lo que atrae al público por curiosidad o morbo.

Gracias a la experiencia en este lugar también se pudo obtener una idea clara de cómo se manejan los bares en los estados unidos y como es el ambiente dentro de estos sitios en otros países, ya que la gran parte de clientes que frecuentan este sitio son extranjeros.

En el lugar se reafirma el principio de la barra como elemento central e importante dentro de una cantina, ya que el funcionamiento de este bar gira

entorno a las dos barras bilaterales que permiten una mejor atención para las dos alas que se manejan en la arquitectura del bar.

A la vez que se tiene a la barra como elemento focal, el área de cocina y de elaboración de cerveza se encuentra casi central, y es visible al público ya que al ingresar a una pequeña plaza que cumple como área de fumadores, los clientes podrán observar cómo se preparan los alimentos, aunque originalmente el concepto de una cocina vista no haya sido el propósito de los dueños este no molesta ya que esto según los clientes es una forma de saber que los alimentos se manejan con aseo y además de saber cómo es el lugar de donde provienen los productos que consumirán.

En cuanto a la circulación del lugar es casi una cruz por lo cual es bien lograda debido a que los espacios están bien marcados siendo así que el punto de partida para la distribución es la plaza para fumadores, y a partir de este se generan los siguientes espacios, hacia las alas laterales está la zona de clientes con mesas y bancos de madera y también la capilla, elemento que hace único a este bar; en cuanto a las alas verticales se distribuye la cocina y las barras, y es esta distribución la que permite a los comensales recibir una atención que no descuide a ningún cliente ya que se tiene a la vista a todo el local.

ESQUEMA DE DISTRIBUCIÓN

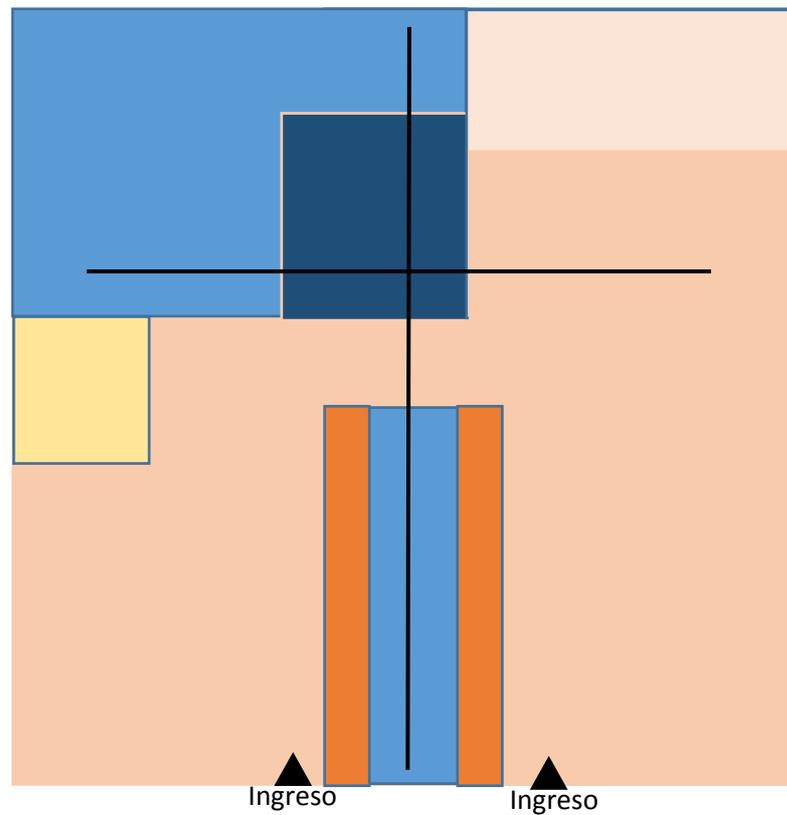


Figura 57: Esquema de distribución

- Circulación en forma de cruz
- Barras
- Zona de trabajo de bartender
- Zona de clientes
- Plaza de fumadores
- Cocina y área de preparación de cerveza artesanal
- Capilla

En cuanto a la exposición del producto se rompe con los esquemas nuevamente ya que no se aplica el uso del mobiliario de exposición en la parte trasera de la

barra, aunque si da a entender que se expenden bebidas cerveceras al tener barriles como parte de la decoración y tener los grifos de abastecimiento de cerveza



Figura 58: Bandido Brewing

3.2.2.3 Pobre Diablo Bar/ 11-11-2016

El Pobre Diablo es un caso actual de bar que intenta imitar el ambiente bohemio de las cantinas tradicionales, en donde se puede observar una decoración cargada en las paredes, pero al contrario de las cantinas tradicionales que se solía utilizar recortes del periódico, aquí se utilizan obras de arte de artistas locales, siendo así un híbrido entre cantina y galería de arte, ya que estos cuadros rotan por temporadas.

De este modo entramos a tratar las visitas a bares con una connotación tradicional y cultural, es así que se decidió visitar el Pobre Diablo en donde se puede rescatar la decoración del lugar siendo sencilla y resaltando la estructura original de la casa en la que se encuentra implantado el bar.



Figura 59: El Pobre Diablo

Al ingresar al predio nos encontramos con una vegetación frondosa que dirige la circulación hacia la puerta principal en donde nos encontramos con una doble altura en donde se distribuyen las áreas de los comensales en esta ala del local están ubicadas principalmente las mesas y área de restaurante.

Cruzando a la siguiente área inmediatamente nos encontramos con el escenario el cual está emplazado de tal manera que sea visible por la mayor parte de los clientes.

Las cantinas estudiadas tenían una particularidad en común que era tener la barra como elemento central o a su vez poseer un elemento del que partan el resto de espacios y en esta no era la excepción, pues a partir de la barra se encontraban las mesas y el escenario, teniendo a la barra como un eje de distribución



Figura 60: El Pobre Diablo

3.3 DIAGNÓSTICO

En esta etapa se evidencia la problemática de los centros de entretenimiento estudiados en donde se recopiló información de forma oral y escrita, e incluso con experiencias personales. La visita a los centros de entretenimiento actuales fue enriquecedora para poder entender cómo se manejan en la ciudad los bares y cantinas y que es lo que se debe mejorar de ellos.

A continuación, se detallan los puntos que se tomarán en cuenta a mejorar:

- **DIAGNÓSTICO DEL ESPACIO:**
 - En las áreas de ingreso, la gran mayoría de los lugares visitados carecen de un espacio en donde se reciba a los clientes y en donde los mismos puedan esperar a ser atendidos.
 - No se da un trabajo de interiorismo que brinde confort visual a los clientes, ya que estos espacios al ser oscuros, los propietarios no se preocupan del estado de los revestimientos, pintura o de la decoración del sitio, y por tal motivo durante el día se evidencia la falta de cuidado y saneamiento.

- La seguridad que se brinda a los clientes dentro de estos establecimientos es poca, por lo cual que una mujer visite una cantina es poco probable.
- Al tener aglomeración de personas se da paso a la transpiración y a su vez al aire viciado. En los bares de la ciudad este es un problema que es muy común y se aprecia una carencia de un sistema de extracción de olores o de calefacción.
- El mobiliario que presentan las cantinas a las que se visitó eran poco ergonómicas, impidiendo la estancia prolongada de los usuarios, o al menos la comodidad de estos.
- La falta de actividades alternas a beber alcohol se evidencia en la gran mayoría de cantinas visitadas, por lo que las personas tienden a llevar consigo sus juegos de naipes o a improvisar juegos entre ellos.
- Los espacios para la presentación de música o eventos en vivo son escasos de igual manera en las cantinas, y en algunos casos se improvisan, teniendo como consecuencia instalaciones eléctricas deficientes que pueden ser peligrosas para la seguridad de los clientes.
- Hubieron bares o cantinas que por espacio carecían de servicios sanitarios diferenciados, en donde las mujeres preferían alquilar baños en otros locales que utilizar los del lugar al que habían acudido.

3.4 DIAGNÓSTICO DEL USUARIO

El ser humano es un individuo netamente sociable, que busca la interacción con otros pares de personas, y es por esta razón que estos buscan lugares en los que puedan convivir con otros sujetos.

El origen de los bares en México se lo asocia a las peluquerías, y si nos ponemos a pensar en nuestros abuelos, las barberías eran sitios en los que pasaban tiempo charlando con los amigos de barrio. En Norte América, las barberías aún

son un punto social en donde no solo se va a cortar el pelo, también tienen juegos, principalmente el ajedrez.

Pero a qué viene esto dentro del análisis de la persona, pues los seres humanos buscan lugares en donde puedan estar en su zona de confort, y los bares y cantinas ofrecen eso, ya que al ser lugares que promueven la socialización, el ser humano se siente más cómodo entablando conversaciones con extraños.

Este tipo de establecimientos promueven estadías largas que van desde las dos horas hasta las 5 horas. Se entrevistó a personas al azar en los bares visitados, haciéndoles preguntas cortas y la gran parte de estos coincidían en que hacen falta zonas de juegos, tales como billares o mesas de ping pong.

También se evidenció la falta de servicios sanitarios mixtos, por lo que las mujeres evitaban utilizar los baños de estos establecimientos, o por un hecho como este simplemente decidían dejar de acudir a ellos.

En cuanto al mobiliario existente la gran mayoría afirmaba que se debería mejorar la comodidad, y que se debería aplicar áreas como salas con sillones o cojines.

3.5 RECOMENDACIONES

Después de haber recopilado información y haberla analizado se da paso a la recomendación, etapa en la cual se da a conocer cuáles son los elementos importantes dentro del proyecto para futura planificación de espacios.

Es así que se llega a concluir varios puntos entre uno de ellos está la falta de espacios de socialización dentro de los bares estudiados por lo cual se deberán incluir zonas de espera y pequeñas salas en las que el cliente se sienta más cómodo

3.5.1 ZONA DE ESPERA Y MINI SALAS

El mobiliario deberá ser confortable y permitir que el cliente tenga una estadía larga y no presente fatiga, además la iluminación no debe ser demasiado brillante ni muy oscura, de tal modo que la fatiga visual no esté sea un factor que moleste a los clientes, además deberá constar con mesas bajas en donde se puedan servir comidas rápidas a los clientes mientras esperan.

3.5.2 ÁREAS DE ENTRETENIMIENTO

Si bien los bares que se estudiaron tienen una connotación tradicional, en ninguno de los dos se observó un área de entretenimiento dedicada al cliente, por este motivo que se incluirán áreas de juegos tales como billar, ping pong, dardos, y sobre todo se deberá incluir un área de rockola, ya que este es un elemento que define a una cantina.

La música en sí crea un ambiente distinto dentro de estos espacios por lo que se considera importante tener un escenario para presentaciones de música en vivo, y otras actividades.

Un área dedicada a los naipes también debe ser considerada, esta podrá estar situada cerca al área de fumadores. Se considera también la creación de un área de video la cual esté dedicada juegos relacionados a esta tipología.

3.5.3 LA BARRA

Se deberá tomar en cuenta el diseño de las cantinas visitadas para la distribución, es así que se tendrá un elemento central o a la misma barra para permitir una mejor circulación para los meseros al momento de servir las bebidas y alimentos, otro punto que se logró considerar es tener un espacio de preparación de bebidas y alimentos que sea visto por el público, ya que esto da seguridad a los comensales del aseo al momento de preparar su orden.

Deberá considerarse un espacio amplio para la instalación de la barra, ya que con esta irán instalados equipos de abastecimiento de bebidas, refrigeración, limpieza y almacenamiento.

3.5.4 ESCENARIO Y GALERÍA

Si se habla de un bar con criterio cultural se deberá incluir un escenario para presentación de música o cualquier otro evento en vivo, por lo cual se deberá considerar la acústica del lugar, adicional a este escenario se considerará utilizar al lugar como una galería en donde estará justificado ya que según lo que se recopiló las cantinas solían poner recortes de periódicos o fotos en sus paredes, y para crear un ambiente más amigable serán reemplazados por obras de arte.

3.5.5 APLICACIÓN DE CROMÁTICA Y MATERIALES

El uso de colores cálidos tanto en la iluminación como en los materiales es un factor predominante en las cantinas actuales alrededor del mundo, los tonos anaranjados como cafés no faltan en la decoración de los espacios, y siempre acompañados de un tono neutro para evitar monotonía.

3.5.6 CLIMATIZACIÓN Y AIRE ACONDICIONADO

La climatización de este tipo de espacios debe ser continua, renovando el aire viciado de tal manera que la estancia en este establecimiento sea confortable, teniendo en cuenta que las personas que visitan cantinas y bares permanecen periodos largos de tiempo, la transpiración en un lugar cerrado puede jugar un factor importante ya que esto puede definir si estas se quedan o no en el bar.

Es importante pensar también en los consumidores que fuman por lo que se dedicará un área para ellos, pero la ventilación debe ayudar a que no se llenen los espacios de humo ni que el olor moleste a otros clientes.

3.5.7 ILUMINACIÓN

Según las visitas a bares de este tipo cultural – tradicional se observó dos tipos de iluminación, hay que tener en cuenta que en el primero (Bandido Brewing) su negocio principal era de cerveza artesanal, la iluminación mostraba un ambiente claro y en el Pobre Diablo en donde la comida es su principal comercio la iluminación es tenue, aunque ambos coinciden en un manejo de luz cálida.

Se manejará también iluminación natural la cual estará acompañada de vitrales, aprovechando los ventanales que posee la vivienda, y de esta manera generar distintas sensaciones en los clientes.

3.5.8 ÁREA DE VENTA DE CERVEZA ARTESANAL

Actualmente existen distintos tipos de cerveza artesanal, sobre todo en Quito, por lo cual se propone un lugar en el cual se pueda promocionar y comercializar distintos tipos de cervezas, adicional a esto esta área servirá para la venta de souvenirs relacionados con las cantinas y la cerveza artesanal. Las estanterías deberán tener iluminación propia que permitan focalizar al producto, y las que sirvan para comercializar bebidas embotelladas poseerán refrigeración.

3.5.9 COCINA

Ocupará una extensión acorde al tamaño del comedor y además a esta existirá una cocina auxiliar en el área de bar, la cual permita la preparación de botanas. El mobiliario a ocuparse debe ser estéril y de fácil limpieza, por lo que se proponen muebles de acero inoxidable. Se considerará la implementación de un área fría para conservar los alimentos y las bebidas en buen estado.

3.5.10 RESTAURANTE

El área de restaurante es un complemento importante que no todos los bares y cantinas poseen, aunque este si se relaciona, según los datos históricos recopilados. Esta zona no debe perder relación estética con el bar por lo que su decoración deberá ser basada en materiales cálidos y vistos como es en el bar y su mobiliario creado principalmente en madera.

3.5.11 ÁREA ADMINISTRATIVA

Se destinará una pequeña zona en la que pueda manejarse el bar. El diseño del área de trabajo debe estar relacionada con la ergonomía, en este caso se tendrá al personal administrativo dentro de un espacio cerrado, por lo que se debe intentar utilizar iluminación natural, o al menos que posea una ventilación apropiada para evitar malestares.

3.5.12 BATERÍAS SANITARIAS PARA HOMBRES Y MUJERES

El número de baterías sanitarias estará dado de acuerdo a las normativas de tal modo que abastezcan al público que visite el establecimiento.

CAPÍTULO IV. MARCO EMPÍRICO

En esta etapa se realizará un análisis a detalle del entorno en el que está el inmueble, tomando en cuenta factores tales como el clima, entorno geográfico, población, hitos urbanos y sobre todo se hablará del estado actual de la edificación a intervenir.

4.1 MEDIO NATURAL

4.1.1 ENTORNO / QUITO



Figura 61. MAPA DE QUITO

Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

La ciudad de Quito es la capital de Ecuador, siendo la ciudad con el segundo índice de población más alto con 1'607.734 habitantes en las parroquias

urbanas, y en la zona del distrito metropolitano con 2'239.191. La ciudad se encuentra a 2850 metros sobre el nivel del mar. (INEC, 2010)

4.1.2 CLIMA.

La meteorología de la ciudad de Quito pertenece al clima subtropical de las tierras altas el cual varía por zonas yendo desde lo árido, templado, húmedo y frío, la temperatura en la ciudad varía desde los 10°, hasta los 27° comúnmente y la media anual es de 15° centígrados.

La zona sur de la ciudad es la más alta, razón por la cual hay mayor pluviosidad y el clima tiende a ser más frío; en la zona centro y norte el clima es templado. En la zona de los valles la temperatura oscila entre los 30°, siendo esta área la más cálida. La proximidad con la línea ecuatorial hace que la temperatura en el día sea templada y en la noche sea considerablemente fría.

A pesar de carecer estaciones temporales, existen dos temporadas definidas en las que está la temporada de sequía y la temporada de lluvias abundantes. La primera corresponde a los meses de Junio, Julio y Agosto mientras que la temporada de lluvias pertenece a los meses de Octubre a Mayo, siendo Abril el mes con mayor presencia de precipitaciones. (Clima-de, 2015)

4.1.3 RELIEVE

La ciudad se encuentra localizada a 2.850 m.s.n.m y se encuentra ubicada sobre el Valle de Quito, el cual es parte de la hoya de Guayllabamba, la misma que se sitúa en la Cordillera de los Andes. Geográficamente se delimita por el volcán Casitagua y la falla geológica "Falla de Quito – Lumbisí", por las faldas orientales del Pichincha mientras que al sur con el Volcán Atacazo.

La longitud aproximada es de 50 km en sentido norte- sur, mientras que en el sentido este – oeste solamente cuenta con 8 km (Fernandez., 2012)

4.1.4 ASOLEAMIENTO.



Palacio Chiriboga

Figura 62. MAPA DE QUITO
Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

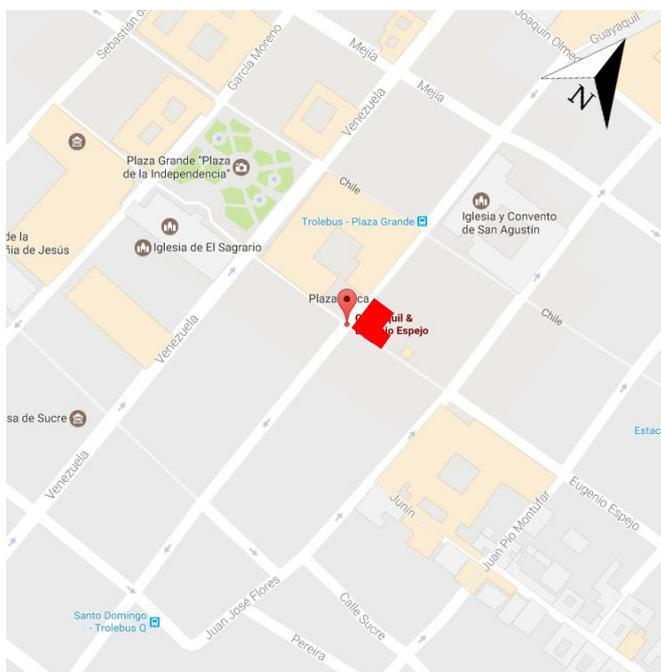
La edificación al estar ubicada en la zona ecuatorial, en donde el espectro solar es regular con intensidad al medio día, de tal forma que la iluminación es perpendicular, la edificación es provista de luz a través de la plaza hacia los interiores, mientras que al estar orientada en el eje hacia el norte, obtiene mayor incidencia de luz natural en la tarde, cuando el sol está en dirección este, mientras que en las primeras horas del día tiende a ser frío debido a que colinda con otras edificaciones y hay ausencia de luz.

4.1.5 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El inmueble a intervenir se encuentra ubicado en Ecuador en la provincia de pichincha, en la ciudad de Quito, específicamente en el centro histórico.

El centro de Quito se caracteriza por ser un sector comercial y turístico, a donde asisten turistas tanto nacionales como internacionales. El palacio Chiriboga se encuentra emplazado frente a la Plaza Chica entre las calles Eugenio Espejo y

Guayaquil; en la calle Eugenio Espejo se encuentran distribuidos distintos tipos de comercios, relacionados con el consumo de alimentos y entretenimiento.

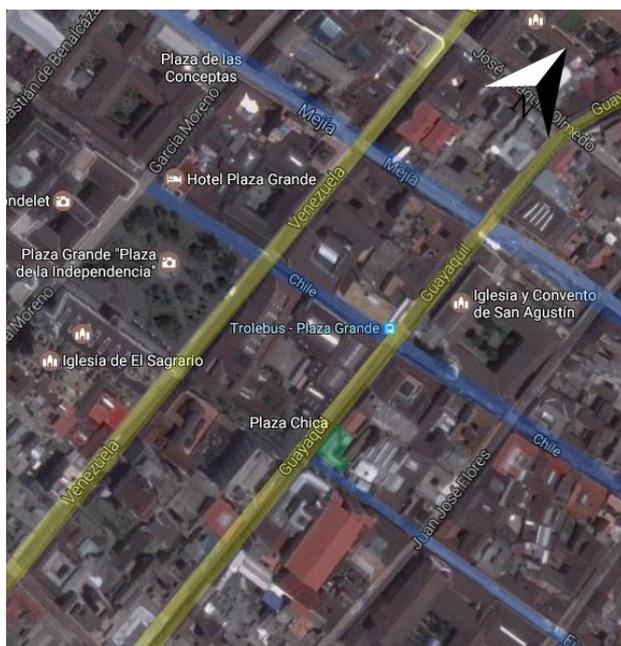


 Palacio Chiriboga

Figura 63. Ubicación del inmueble

Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

4.1.6 VÍAS DE ACCESO



 Vías principales
 Vías secundarias

Figura 64. MAPA VIAL

Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

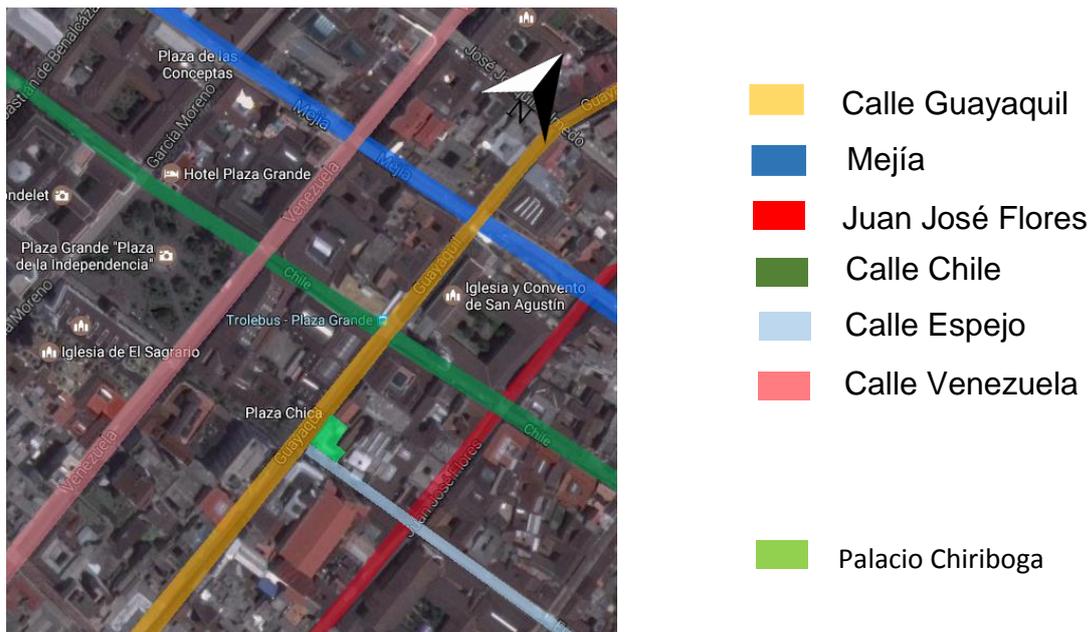


Figura 65. MAPA VIAL
Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

4.1.7 TRANSPORTE

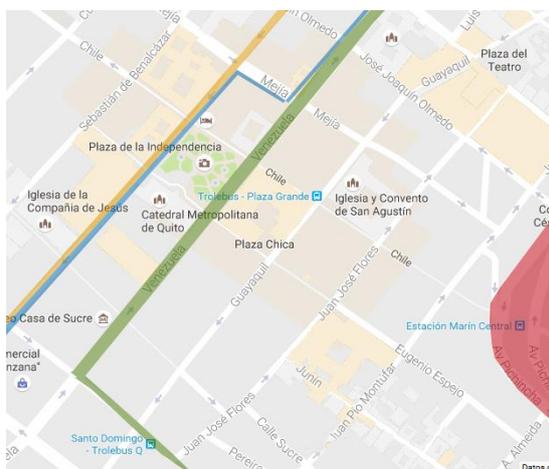


Figura 66. MAPA VIAL
Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

- Ciclo vía
- Línea de buses tola pintado, San Juan
- Sistema de buses Trole Bus
- Estación central de buses la Marín

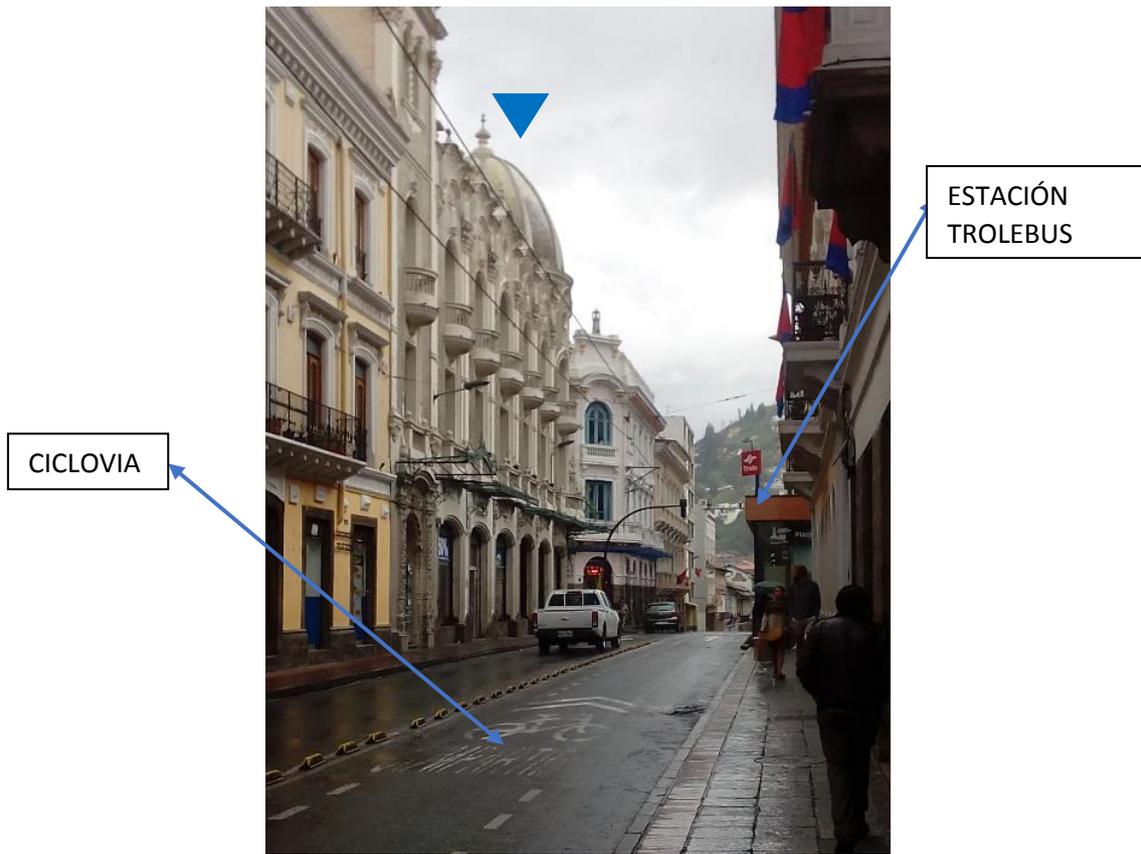


Figura 67. Transporte

4.1.8 HITOS URBANOS

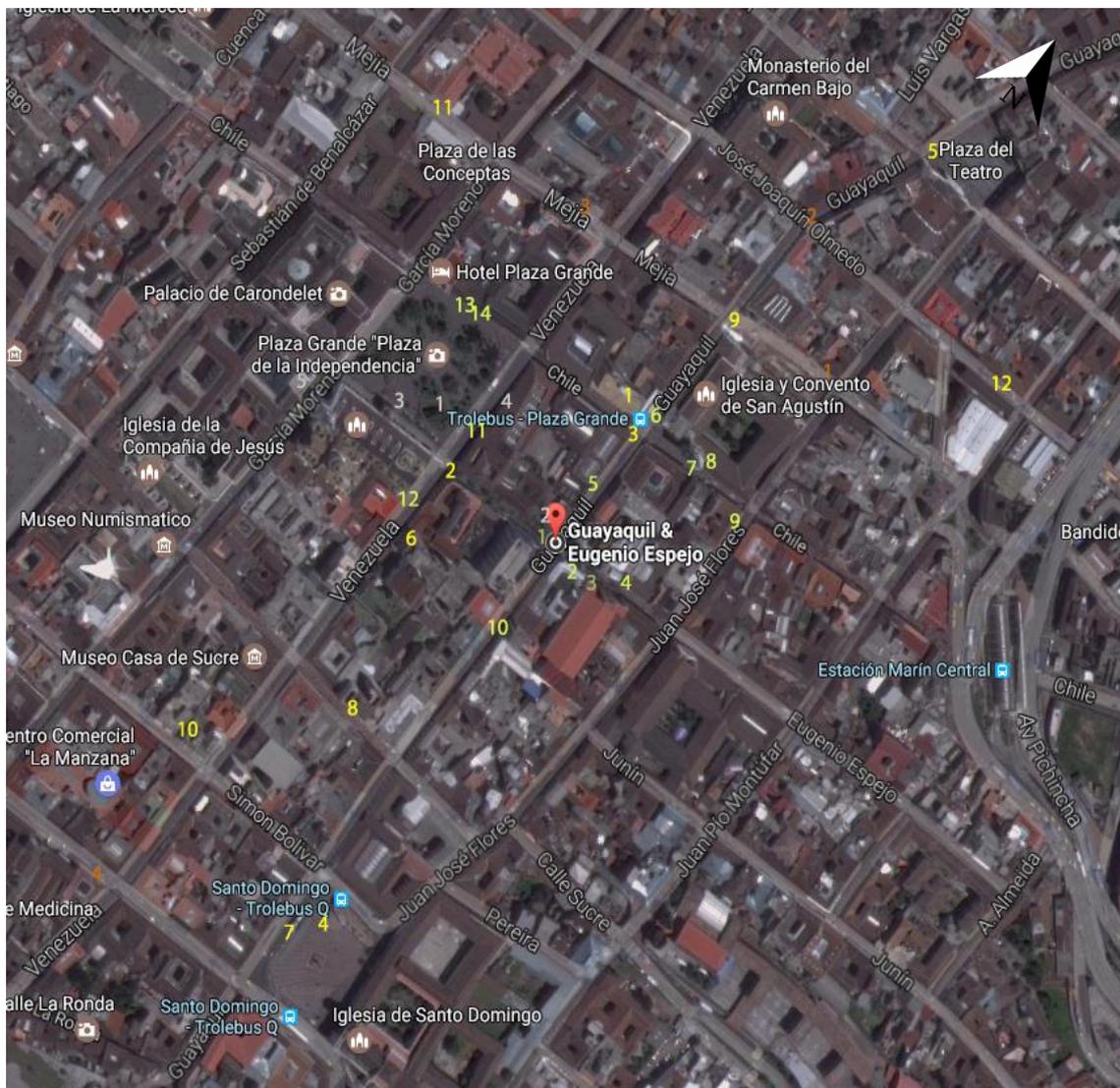


Figura 68. Mapa de Quito
Tomado de google maps el 02 de diciembre de 2016

Tabla 1.

Hitos urbanos.

COMERCIO	SERVICIOS - VARIOS
1. Plaza chica restaurante	1. Banco Pacífico
2. Toro rojo	2. Banco Pichincha
3. Café Galleti	3. Estación Plaza Grande
4. La guaragua	4. Estación Santo Domingo
5. lila cofee shop	5. Teatro Bolívar
6. Toro rojo	6. Cooperativa Andalucía
7. Meneses e hijos	7. Bici Q. Santo Domingo
8. Cafeto	8. Tía
9. Óptica los andes	9. Bici Q plaza Grande
10. Altos de la moya	10. Santa María centro
11. Chocolab	11. Estacionamiento Cadisan
12. Pacari	12. Farcomed
13. Hasta la vuelta señor	13. Hotel Plaza Grande
14. Sánduches de la hogarama	
HITOS	CENTROS MÉDICOS
1, Plaza Grande	1. Patio Andaluz
2. Plaza Chica	2. Relicario del Carmen
3. Catedral metropolitana	3. Antiguo Dispensario central
4. Municipio de Quito	4. Centro de Salud N°1
5. Centro Cultural Metropolitano	

4.2 ANTECEDENTES

4.2.1 EL EDIFICIO



Figura 69. PALACIO CHIRIBOGA

El inmueble en la actualidad es de uso mixto siendo así que se distribuye en tres niveles; el primer nivel la edificación sufre un seccionamiento de la planta original, distribuyéndola con locales comerciales, en el segundo y tercer nivel se mantiene su uso residencial.

Posterior a este edificio estaba ubicada una mansión en el siglo XVII que ocupaba un cuarto de la cuadra, ya en el siglo XX la mansión es derrocada y la construcción y diseño es encargada al Arq. de origen mexicano Rubén Vinci Kinard, quien fue uno de los principales exponentes del eclecticismo de moda en la ciudad de Quito. Cabe recalcar que este inmueble posee el premio al ornato de la ciudad.

4.2.2 ANÁLISIS DE FACHADA

Este edificio tiene la particularidad de manejar un estilo ecléctico el cual estaba en auge en la época en la que se construyó, el arquitecto encargado del diseño era uno de los más conocidos en ese entonces en Quito por manejar un excelente estilo ecléctico.

A simple vista domina el estilo art nouveau, en sus detalles inspirados en elementos de la naturaleza, tales como sus detalles en acero, ubicados bajo los balcones del segundo nivel, en los balcones del tercer nivel se aprecia mucho más este estilo en donde se maneja una estética de concha.

También se maneja el estilo barroco el cual se aprecia en algunas de las decoraciones de las ventanas, rematando con columnas salomónicas; en cuanto a los detalles decorativos se maneja un estilo mudéjar, esto se lo aprecia más en los pórticos y puertas talladas. Rematando en la parte superior se aprecia una cúpula de estilo barroco.



Figura 70. Cúpula estilo italiano

RECUBRIMIENTO

El inmueble es uno de las pocas residencias que cuentan con recubrimiento en su fachada; en la primera planta se presenta una base de piedra vista, y continuando hacia la segunda planta la fachada es pintada de color blanco, finalmente más adelante está un recubrimiento de tejuelo vitrificado en tonos ocre que recuerdan a las edificaciones islámicas.

4.2.3 ANÁLISIS DE LA PLANTA A INTERVENIR

En el primer nivel están ubicados 3 locales comerciales, uno de estos es improvisado en uno de los corredores de acceso a la edificación, este local se dedica a la venta de productos electrónicos, junto a este está almacenes Chimborazo y contiguo se encuentra Claro, estos dos locales comparten el mismo tipo de piso de cerámica de.60 x 60cm.

4.2.4 ILUMINACIÓN

En los dos primeros locales se maneja iluminación con tubos fluorescentes de luz blanca; en la primera etapa en el corredor, esta iluminación abastece y es suficiente, mas no en el local contiguo en donde se exhiben productos sobre perchas, siendo deficiente el índice de lúmenes. En el último local se maneja la iluminación de mejor manera con balas empotrables, de iluminación LED y mangueras de luz para luz indirecta dentro de los detalles del cielo raso de yeso.

4.2.5 MOBILIARIO

El mobiliario que se utiliza dentro de los locales comerciales es más de orden funcional que estético, en su mayoría son muebles metálicos y paneles de aglomerado.

Además de los muebles de exhibición se encuentran muebles tipo oficina, sobre todo en el local de Claro en el área de servicio al cliente.

4.3 ANÁLISIS FOTOGRÁFICO

4.3.1 FACHADA

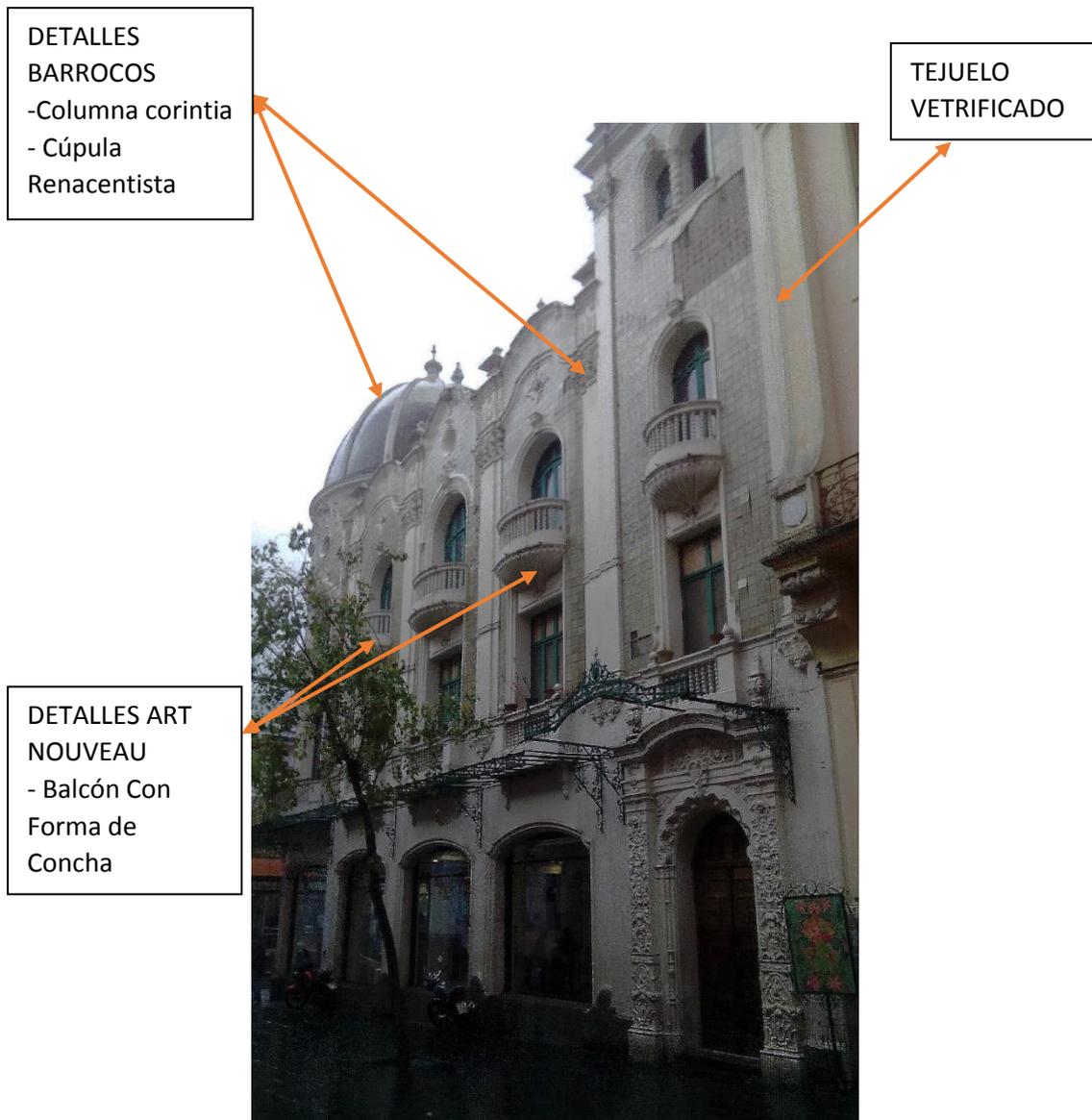


Figura 71. FACHADA SUR

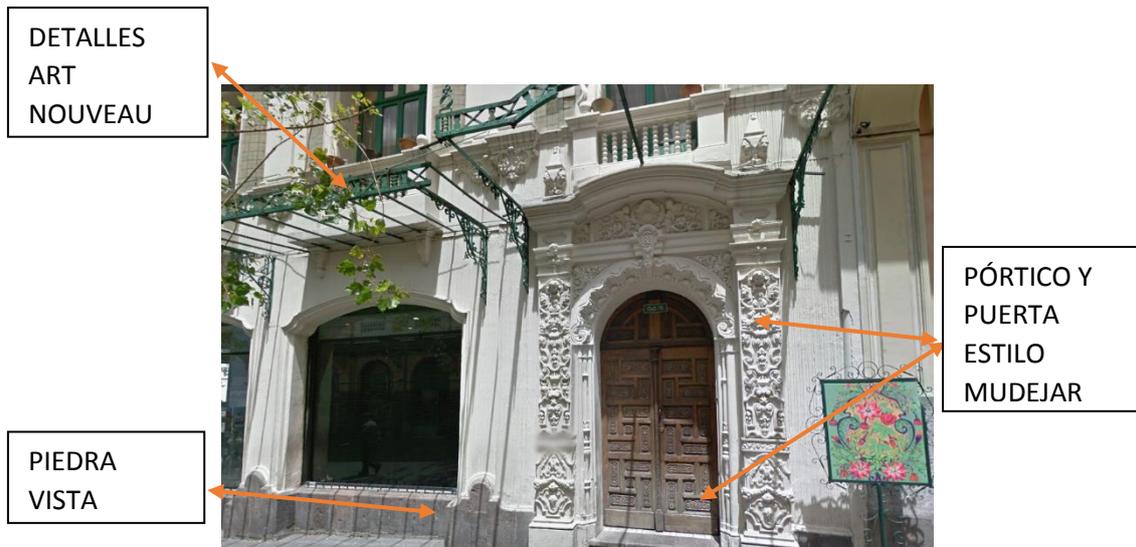


Figura 72. DETALLES DE FACHADA

4.4. CONDICIONANTES Y DETERMINANTES

4.4.1 CONDICIONANTES.

- Los pisos interiores deberán ser intervenidos y cambiados por uno que esté acorde a la propuesta, pudiendo ser pisos de piedra o madera los que se reemplacen por el piso de cerámica que existe actualmente.
- El cielo raso actual debe ser sustituido ya que al tener dos tipos de locales en la vivienda no se tiene una continuidad de diseño ni de materiales. Por lo que se rediseñará el diseño del mismo y la disposición de las luminarias.
- Se reabrirán los accesos y vanos que tenían conexión con el patio en la vivienda original y que en la actualidad han sido sellados a causa de los locales comerciales.
- El revestimiento existente en paredes interiores debe ser renovado y habrá que darle un carácter acorde a la propuesta y al concepto. Hay que recordar que al unir los locales nuevamente se encontrará con materiales que no tienen relación debido a que cada local maneja su diseño de manera independiente.
- La distribución actual de los locales en la planta baja debe ser replanteada para que se acople a las necesidades del proyecto.

4.4.2 DETERMINANTES.

- No se podrá realizar ningún cambio en la fachada ya que el inmueble está catalogado como patrimonial.
- Se deberá acatar las regulaciones que rigen el diseño estructural para evitar que la edificación tienda a presentar problemas futuros.
- No se podrá exceder los estándares de ruido establecidos por el municipio ya que la zona en la que se encuentra ubicado el inmueble aún es catalogado como residencial
- La estructura existente
- Detalles constructivos existentes

CAPÍTULO V CONCEPTO

5.1 SINCRETISMO CULTURAL

El sincretismo cultural dentro de la arquitectura y el diseño siempre ha estado presente de tal forma que se fusionen las culturas mediante la estética propia de cada una de estas.

Por ejemplo en Quito durante la época colonial los talladores mestizos a quienes se les encargaba los muebles de las iglesias intentaban dejar su marca cultural en pequeñas proporciones de tal manera que no fueran invasivas en el diseño final, este fenómeno es evidente en el tallado de querubines en los bancos de la iglesia de la compañía los cuales dejaron de tener rasgos europeos y se asimilaban más a los indígenas.

Mediante esta propuesta del sincretismo cultural como experimento en el diseño interior lo que se desea lograr es una simbiosis entre el diseño moderno y el diseño autóctono de nuestra región de Sur América.

5.2. MORFOLOGÍA

La morfología que se busca dentro de este proyecto es una que mezcle elementos de diseño clásicos europeos con formas y texturas que identifiquen a

la cultura precolombina de América, usando recursos como la vegetación y diseños de esculturas indígenas.



Figura 73. Formas Incaicas y Coloniales

5.3. CARÁCTER DEL PROYECTO

El proyecto se desarrolla de acuerdo al estudio de los referentes y estudiando la necesidad tanto de los usuarios como de los empleados. Por esta razón se enfoca el diseño en la barra, teniéndola a esta como el centro de donde parten el resto de espacios.

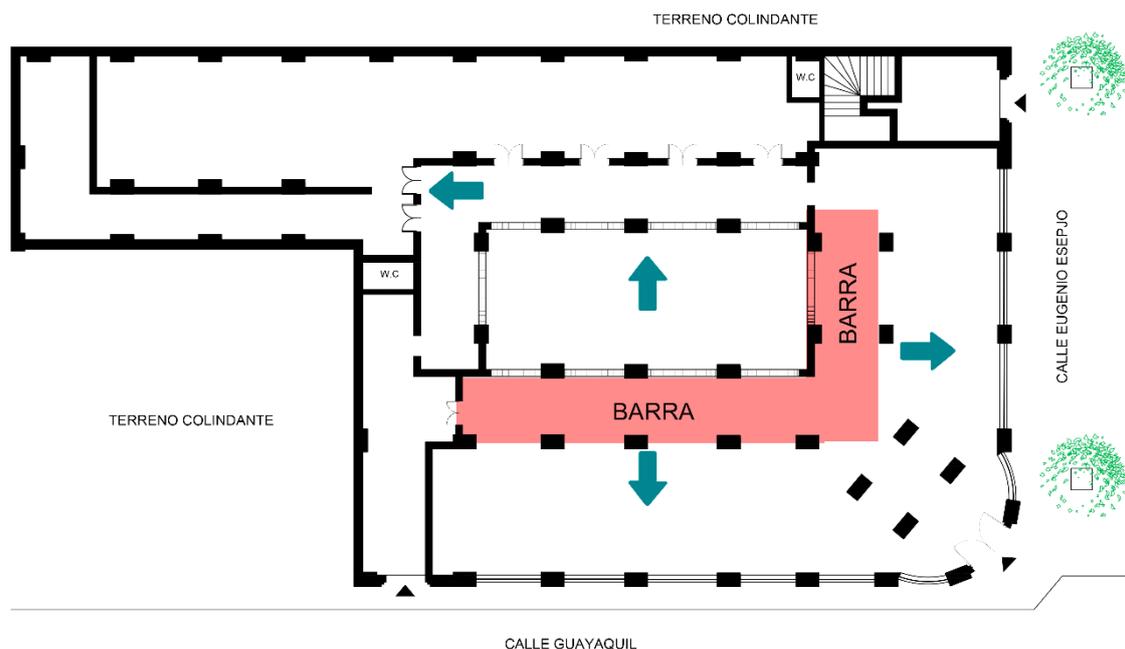


Figura 74. Partido arquitectónico

REFERENCIAS

- Acquaflor. (25 de Noviembre de 2014). Pisos de PVC. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016 de <http://www.acquaflor.com/portal/es/colecciones/acquaflor-isocore>
- Alcantud, J. A. (1983). *Temas de antropología urbana: Los bares*. Granada: Gazeta Antropológica. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016, de http://www.ugr.es/~pwlac/G02_02JoseAntonio_Gonzalez_Alcantud.html
- Antonio, J. (23 de Mayo de 2011). *Mesa y bar*. Recuperado el 20 de noviembre de 2016 de <http://mesabar-jorgeantonio.blogspot.com/2011/05/el-bar-concepto-y-clasificacion.html>
- BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE. (5 de Junio de 2015). *memoriachilena.cl*. Recuperado el 20 de Noviembre de 2016, de [memoriachilena.cl: http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-93129.html](http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-93129.html)
- Bon tips. (5 de Agosto de 2010). <http://bontips.blogspot.com>. Recuperado el 1 de diciembre de 2016 de <http://bontips.blogspot.com/2010/08/la-historia-en-los-pubs-ingleses.html>
- Casco, J. (10 de Agosto de 2014). *naipesecuador.com*. Recuperado el 23 de Noviembre de 2016, de Naipes Ecuador: <http://www.naipesecuador.com/p/cuarenta.html>
- Cerveza arte. (10 de junio de 2010). *cervezaarte.com*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2016, de <http://cervezaarte.com/como-limpiar-un-grifo-de-cerveza/>
- Clima-de. (2 de Octubre de 2015). *Clima-de.com*. Recuperado el 16 de Diciembre de 2016, de [Clima-de.com: http://www.clima-de.com/quito/](http://www.clima-de.com/quito/)
- DefinicionMx. (3 de Febrero de 2013). *Definición*. Recuperado el 14 de Diciembre de 2016 de Definición website: <http://definicion.mx/bar/>
- Dorremochea, C. H. (2006). *LA ILUMINACIÓN LED Y LA CONTAMINACION LUMINICA*. Bogotá: Astroimagen.
- El Comercio. (15 de Febrero de 2015). 66 años de pasar la vida cantando. 66 años de pasar la vida cantando, pág. 13.
- Farca, E. (s.f.). Recuperado el 15 de Diciembre de 2016 de <http://www.ezequiefarca.com/arquitectura-interior/mezcaleria-expendio-tradicion/>
- Fernandez., M. (16 de Agosto de 2012). <http://viajaecuador.es/>. Recuperado el 15 de Diciembre de [viajaecuador.es: http://viajaecuador.es/geografia-de-quito/](http://viajaecuador.es/geografia-de-quito/)
- Fuente, A. A. (2013). *VIDA COTIDIANA EN LA ROMA DE LOS CESARES*. Barcelona: Aldebaran.

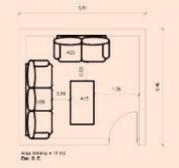
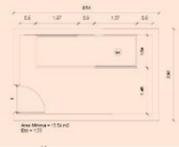
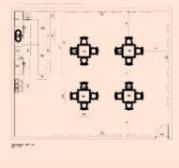
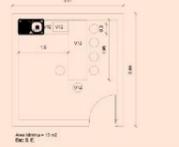
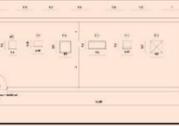
- George, A. (1931). The old time saloon. En A. George. Recuperado el 20 de Diciembre de 2016 de *The old time saloon*. Chicago and London: The University of Chicago Press.
- Giorlandini, E. (19 de Diciembre de 2010). *eduardogiorlandini.blogspot.com.ar*. Recuperado el 22 de Diciembre de 2016 de blogspot: <http://eduardogiorlandini.blogspot.com.ar/2010/12/pulperia.html>
- Gomez, D. M. (2014). *Bares y Tavernas de Huelva*. Huelva s.f.
- Gramas cosntructores. (18 de Abril de 2015). *Gramas cosntructores wordpress*. Recuperado el 15 de enero de 2017 de <https://gramaconsultores.wordpress.com/2012/06/25/ventilacion-cruzada/>
- High Lights. (2 de Marzo de 2016). *High Lights*. Recuperado el 17 de enero de 2017 de <http://www.highlights.com.co/index.php/es/productos/luminarias-para-empotrar/item/zosma>
- INEC. (2010). *Población, superficie km2, densidad poblacional*. Quito. Recuperado el 18 de Enero de 2017 de http://www.inec.gob.ec/cpv/index.php?option=com_content&view=article&id=232&Itemid=129&lang=es
- La Republica. (21 de Julio de 2011). Sal Quiteña. *Opinion*, págs. 12-13.
- Lahor, J. (2012). Art Nouveau. En J. Lahor, *Art Nouveau* (R. Brimacombe, Trad., pág. 7). Ho Chi Minh, Vietnam: Parkstone International. Recuperado el 19 de Enero de 2017
- Maps, G. (s.f.). Recuperado el 19 de Enero de 2017 de <https://www.google.es/maps/place/Guayaquil+%26+Eugenio+Espejo,+Quito+170401,+Ecuador/@-0.2212005,-78.5113293,3a,75y,66.26h,91.42t/data=!3m7!1e1!3m5!1sjpusQqZIGKSp8wOJ45AwcA!2e0!6s%2F%2Fgeo1.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3DjpusQqZIGKSp8wOJ45AwcA%26output%3Dthumb>
- Mercedes, S. (1996). Cantinas, Bares y Clubs. En M. P. Natalia Pérez de Herrasti, *La América real y la América mágica a través de su literatura* (pág. 244). Salamanca, España: Universidad Salamanca. Recuperado el Noviembre de 2016
- OriginalM. (27 de Julio de 2012). *OriginalM*. Recuperado de OriginalM Web site: <http://originalmusic.es/tipos-de-bares/>
- OXFORD. (2015). *DIXIONARIO OXFORD*. OXFORD: OXFORD.
- Perez, A. (5 de Octubre de 2015). *Negriza.com*. Recuperado el 20 de Enero de 2017 de <http://nergiza.com/que-es-un-sistema-de-climatizacion-aire-agua/>

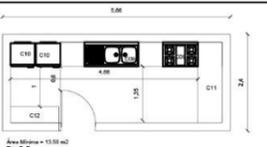
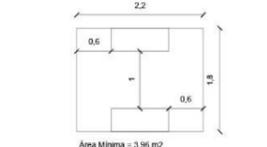
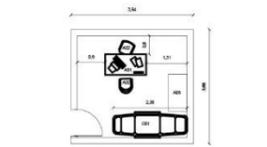
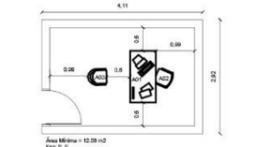
- Ramos, J. (21 de Septiembre de 2012). *Arquehistoria*. Recuperado el 21 de Enero de 2017 de Arquehistoria.com: <http://arquehistoria.com/de-bares-por-la-roma-antigua-11098>
- Servín, J. (2014). *Un sorbo de historia por las cantinas del Centro*. Mexico. Recuperado el 21 de Enero de 2017 de <http://www.boletur.com:85/artic.php?id=184>
- Troya, D. (11 de Julio de 2014). *Una Historia Curiosa*. (D. Troya, Editor) Recuperado el 18 de Noviembre de 2016, de wordpress.com: <https://unahistoriacuriosa.wordpress.com/2014/07/11/la-vida-social-en-la-edad-media-lugares-y-minorias/>

ANEXOS

Tabla 2.

Programa Arquitectónico

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO													
ZONAS	CODIGO	ESPACIOS	ACTIVIDAD	USUARIO	CANTIDAD	EQUIPO		INSTALACIONES	DIMENSIONES MÍNIMAS				GRÁFICOS
						MÓVIL	FIJO		ANCHO	LARGO	ÁREA	TOTAL	
ÁREA EXTERIOR	AEI	INGRESO	INGRESO DE PEATONES AL INMUEBLE	COMENSALES	2	STAND	LUMINARIAS	VIGILANCIA	N/A	N/A	N/A	N/A	
				ADMINISTRATIVOS									
	AMX	MESAS EXTERIORES	SERVICIO DE RESTAURANTE EXTERNO	MESEROS COMENSALES	1	MESAS, SILLAS, MACETAS, CALEFACTOR EXTERIOR.	N/A	N/A	3m	5m	15m ²	15	
ÁREA SOCIAL	RC	RECEPCIÓN	RECIBIR CLIENTES, INFORMACIÓN	RECEPCIONISTA COMENSALES	1	SILLA, COMPUTADOR, TELÉFONO	COUNTER	INSTALACIÓN TELEFÓNICA, INTERNET Y DATOS, ELÉCTRICA	3.6m	2m	7,2 m ²	7,2	
	HSP	HALL DE ESPERA	ESPERA DE CLIENTES, EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS O RECUERDOS	COMENSALES	1	ESTANTERIAS, SILLONES	MESAS AUXILIARES	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, WIFI, VIGILANCIA	5m	6m	30m ²	30	
	XPCV	EXPOSICIÓN Y VENTA DE CERVEZA ARTESANAL, Y RECUERDOS	VENTA DE CERVEZA EMBOTELLADA, PRODUCTOS PARA LA ELABORACIÓN CASERA DE CERVEZA	COMENSALES ADMINISTRATIVOS	1	SILLAS, MESAS, CAJA	VITRINAS	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, DATOS, VIGILANCIA, TELEFÓNICA	6m	8m	48m ²	80	
	CMD	COMEDOR	DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VENDEDORES COMENSALES ADMINISTRATIVOS	2	SILLAS, MESAS	LUMINARIAS	INSTALACIÓN ELÉCTRICA	20m	15m	150m ²	150	
	BR	BAR	PREPARACIÓN Y CONSUMO DE BOTANAS Y BEBIDAS	COMENSALES MESEROS CANTINERO	1	SILLAS, CAJA, TELÉFONO	BARRA, LICORERA, REFRIGERADOR	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, AGUA, LUZ, TELÉFONO	7.5m	4m	30m ²	30	
	NTR	ENTRETENIMIENTO	RECREACIONAL	COMENSALES ADMINISTRATIVOS	2	MESAS PARA BARAJA, MESA FUTBOLÍN, MESAS DE BILLAR	PORTA TACOS, LUMINARIAS, TELEVISORES	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, DATOS	13m	15.8m	205,4m ²	205,4	
	ESC	ESCENARIO	RECREACIONAL	MUSICOS COMENSALES	1	MICRÓFONOS, Y CONECCIONES PARA EQUIPOS DE SONIDO	ESCENARIO	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, DATOS	4m	3.5m	14 m ²	14	
	ESC	SERVICIOS SANITARIOS HOMBRE Y MUJER	NECESIDADES BIOLÓGICAS	COMENSALES LIMPIEZA	2	TACHOS DE BASURA	URINARIOS, BATERÍAS SANITARIAS, LAVABOS	INSTALACIÓN ELÉCTRICA	5m	10m	50m ²	50	

ÁREA ADMINISTRATIVA	COC	COCINA	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	CHEF LIMPIEZA	1	ALMACENAJE, COCINA, HORNO, REFRIGERADOR, BODEGA	ENCIMERAS Y MUEBLES EMPOTRADOS	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, AGUA CALIENTE Y FRÍA, GAS	10m	8m	80m2	80	
	BD	BODEGA	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	ADMINISTRATIVOS CHEF	1	ESTANTERÍAS DE ALMACENAJE	REFRIGERADOR	INSTALACIÓN ELÉCTRICA,	3m	2.1	6,3m2	6,3	
	GR	OFICINA GERENTE	CONTROL ADMINISTRATIVO DEL LOCAL	ADMINISTRATIVOS	1	ESCRITORIO, SILLA, COMPUTADOR, ARCHIVERO	N/H	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, DATOS, VIGILANCIA	6m	3m	18m2	18	
	SEG	OFICINA SEGURIDAD	CONTROL DE SEGURIDAD Y CIRCUITO CERRADO DE VIGILANCIA	ADMINISTRATIVOS	1	ESCRITORIO, SILLA, ARCHIVERO	MONITORES DE SEGURIDAD	INSTALACIÓN ELÉCTRICA, DATOS	6m	3m	18m2	18	

ÁREA TOTAL	703.9
ÁREA DE EDIFICACION	703

Tabla 4.

Diagrama de relación funcional

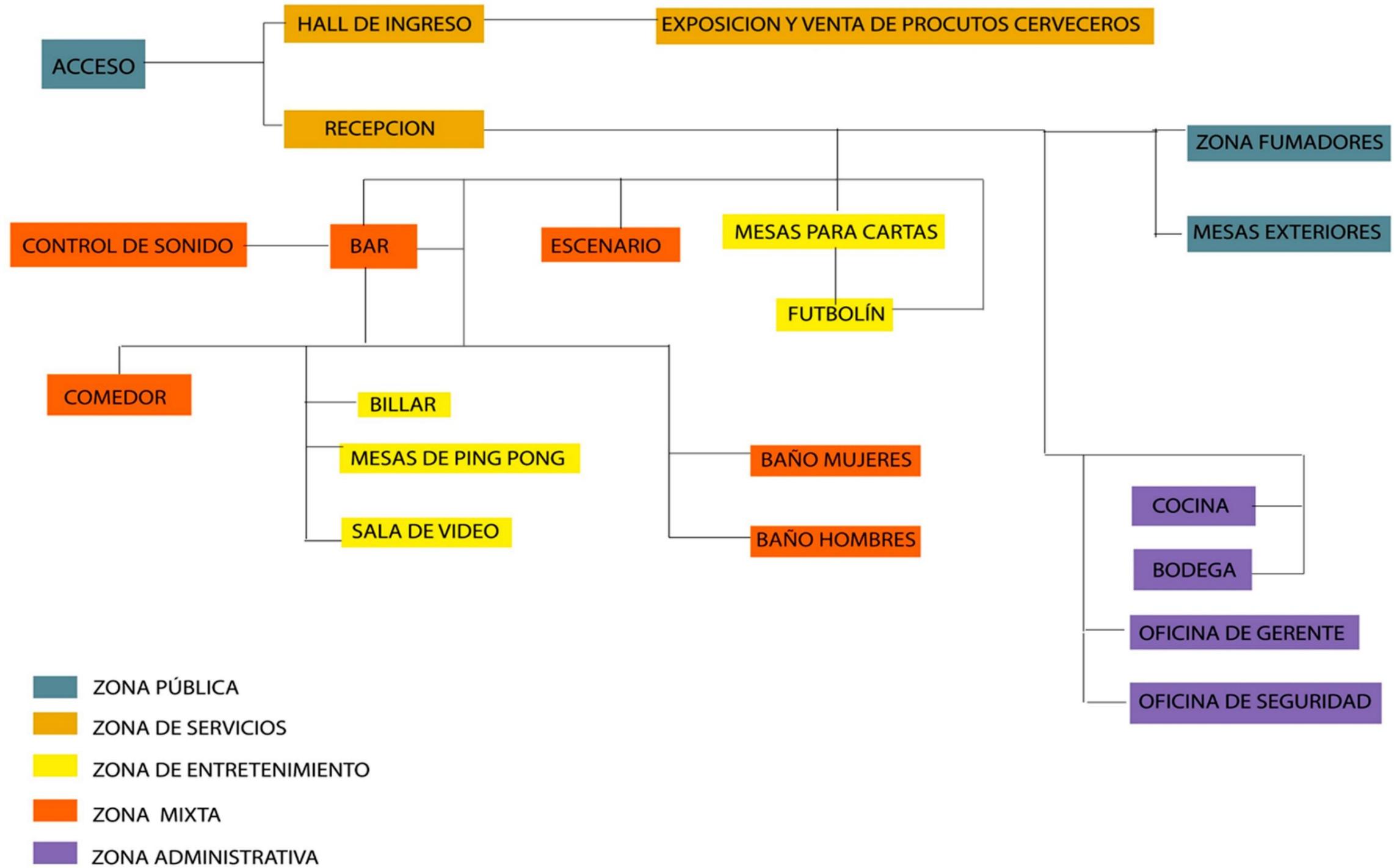


Tabla 5.

Diagrama de flujos

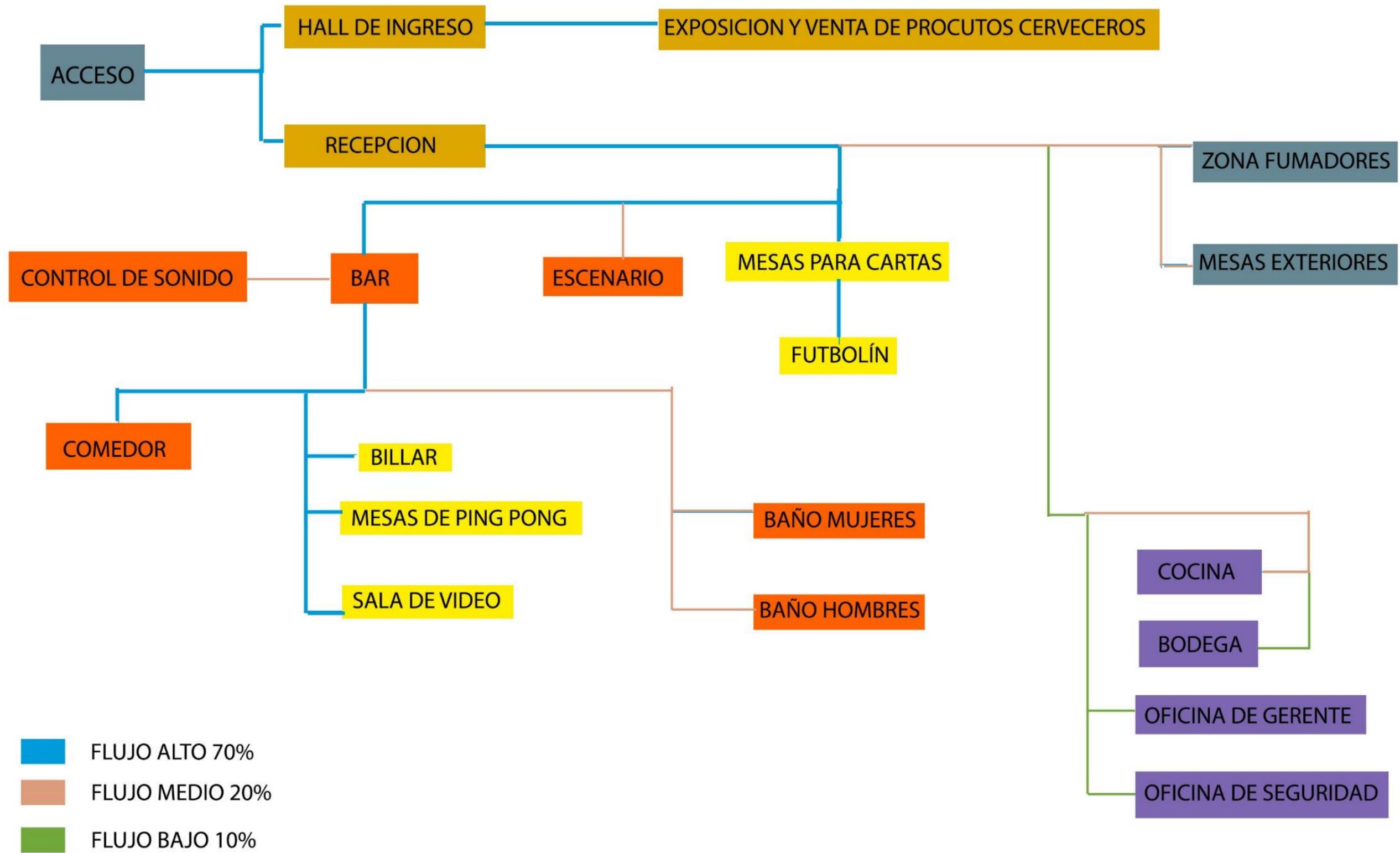


Tabla 6.

Grilla de relación

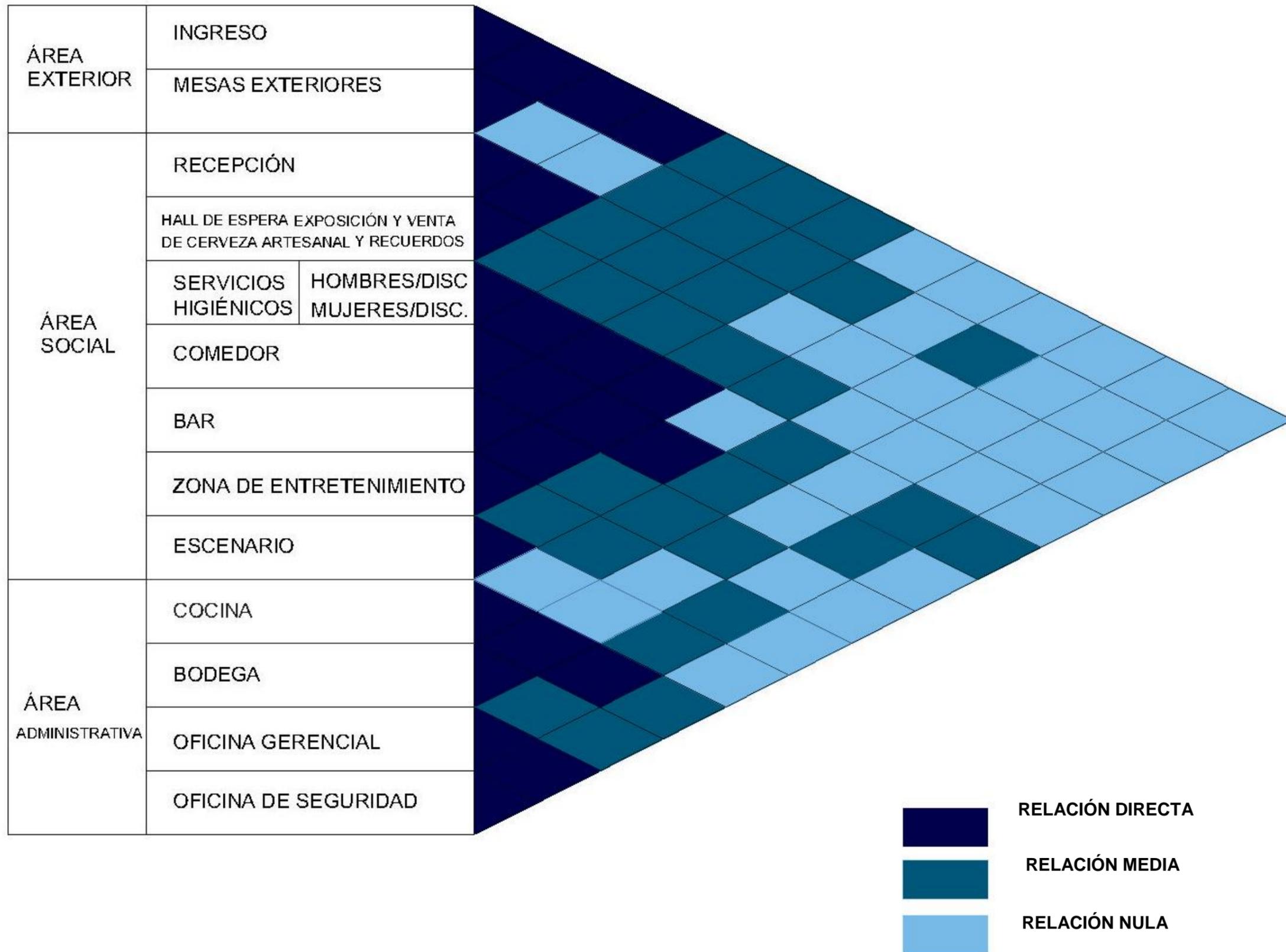


Tabla 7.
Plan masa

