



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

TOMO I

CAMBIO DE USO DEL SALON DE EVENTOS VILLA ALAMBRA  
A UN RESTAURANTE TEMÁTICO

Autora

Arely Denise Rodríguez Urquiza

Año  
2018



FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CAMBIO DE USO DEL SALON DE EVENTOS VILLA ALAMBRA A UN  
RESTAURANTE TEMÁTICO

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

Profesor Guía

Mgt. Roberto Xavier Valencia Salvador

Autora

Arely Denise Rodríguez Urquiza

Año

2018

## **DECLARACION DEL PROFESOR GUIA**

“Declaro haber dirigido este trabajo de cambio de uso del salón de eventos villa alambra a un restaurante temático a través de reuniones periódicas con la estudiante Arelly Denise Rodríguez Urquizo, en el semestre 2018-2 orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación”.

---

Roberto Xavier Valencia Salvador  
Master en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliaria  
CI: 1710060391

## **DECLARACION DEL PROFESOR CORRECTOR**

Declaro haber dirigido este trabajo de cambio de uso del salón de eventos villa alambra a un restaurante temático a través de reuniones periódicas con la estudiante Arelly Denise Rodríguez Urquizo, en el semestre 2018-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación”.

---

Christian Yépez Guerrero  
Master en Dirección de Empresas Constructoras e Inmobiliaria  
CI: 1711248375



## **DECLARACION DE AUTORIA DEL ESTUDIANTE**

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

---

Arely Denise Rodríguez Urquizo  
CI: 0603215013

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a mis padres Consuelo y Gonzalo, mi familia y amigos por el apoyo incondicional y la motivación que representaron a lo largo de mi carrera.

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este trabajo de titulación a mi familia y en especial a mi futuro bebe mi mayor motivación en este proceso.

## **RESUMEN.**

Propuesta interiorista para el cambio de uso de un salón de eventos a un restaurante temático en “Villa Alhambra”; consiste en un proyecto dirigido a satisfacer las necesidades de ocio de los habitantes y turistas, aportando con un espacio de interés a la ciudad de Ambato. No únicamente por la función a cumplir sino por ser un objeto arquitectónico patrimonial.

El proyecto se encuentra ubicado en la ciudad de Ambato, Sector Miraflores. La intervención se desarrolla en el salón de eventos “Villa Alambra”, declarada en el año 2006 como Patrimonio Histórico de la ciudad, la propiedad total tiene un área estimada de 3200 m<sup>2</sup>, de los cuales se han intervenido únicamente 692.19 m<sup>2</sup> de área útil. El proyecto cuenta con zonas administrativas, servicio y sociales, dentro de las cuales se destacarán los salones de las áreas sociales, que brindarán cinco ambientes diferentes, según sea el deseo del comensal.

Es necesario recalcar que la selección de materiales, mobiliario y distribución de cada espacio se basa en un concepto relacionado con el estilo ecléctico de la casa, como es la silla ovalada de Luis XVI. La cual brindó una amplia posibilidad de diseño en cuanto a materiales, texturas y colores que van acorde con los objetos arquitectónicos que se buscaban mantener, y a su vez brinda una amplia diversidad para nuevas propuestas arquitectónicas, fue así como su cromática y formas aplicadas al rediseño del espacio transmiten sensaciones de lujo, frescura, confianza y calidez. Además, se tomaron en cuenta puntos relevantes para el logro de un proyecto funcional como: iluminación, ventilación, vegetación, equipamiento y acabados.

## **ABSTRACT**

Interior design proposal for the change of use of an event hall to a thematic restaurant in "Villa Alhambra"; consists on a project aimed at satisfying the leisure needs of the inhabitants and tourists, contributing with a space of interest to the city of Ambato. Not only for the function to fulfill but for being an architectural patrimonial object.

The project is in the city of Ambato, Sector Miraflores. The intervention takes place in the event hall "Villa Alhambra", declared in 2006 as Historical Heritage of the city, the total property has an estimated area of 3200 m<sup>2</sup>, of which only 692.19 m<sup>2</sup> of useful area have been intervened. The project has administrative, service and social areas, within which the salons of social areas will be highlighted, which will offer five different environments, according to the customers desire.

It is necessary to emphasize that the selection of materials, furniture and distribution of each space is based on a concept related to the eclectic style of the house, such as the oval chair of Louis XVI. Which provided a wide possibility of design in terms of materials, textures and colors that are consistent with the architectural objects that were sought to maintain, and in turn provides a wide diversity for new architectural proposals, as well as its chromatic and forms applied to the redesign of the space transmit sensations of luxury, freshness, confidence and warmth. In addition, relevant points were considered for the achievement of a functional project such as lighting, ventilation, vegetation, equipment and finishes.

# INDICE

1. CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA .....	1
1.1 Introducción o antecedente.....	1
1.2 Justificación .....	2
1.3 Alcance .....	3
1.4 Establecimiento de objetivos .....	4
1.4.1 Objetivo general .....	4
1.5 Análisis FODA.....	5
2. CAPITULO II. MARCO TEÓRICO .....	7
2.1. Marco histórico .....	7
2.1.1 Historia de los restaurantes.....	7
2.2. Historia del objeto arquitectónico. ....	13
2.3. Marco conceptual.....	15
2.3.1 Restaurante.....	15
2.3.2. Clasificación de un restaurante .....	15
2.3.3. Categorización de un restaurante .....	17
2.3.4. Comida típica .....	19
2.3.5. Gourmet .....	19
2.3.6. Cliente .....	19
2.3.7. Cocina industrial.....	19
2.3.8. Remembranza.....	19
2.3.9. Patrimonio .....	20
2.3.10. Villa.....	21
2.3.11. Patio .....	21
2.3.12. Eclecticismo .....	21
2.3.13 Vintage .....	22
2.3.14 Iluminancias según la actividad.....	22
2.4 Marco tecnológico .....	23
2.4.1 Sistema de iluminación led.....	23
2.4.2 Sistema de extracción de aire para cocina.....	23
2.4.3 SISTEMA DE VOZ Y DATOS.....	24

2.4.4 SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS. ....	24
2.4.5 Instalaciones de piso en área de cocina.....	25
2.4.6 Instalacion de piso en area de servicios higienicos .....	26
2.5 Marco edilicio .....	29
2.5.1 Formulario de normas particulares .....	29
2.5.2 Ficha de protección patrimonial.....	30
2.5.3 Aplicación de ordenanzas de arquitectura y urbanismo .....	33
2.6 Marco referencial.....	47
2.6.1 Referente Internacional América Cielo- Bogotá .....	47
2.6.2 Referente internacional otro continente.....	50
2.6.3 Referente nacional .....	53
<b>3. CAPITULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA.....</b>	<b>56</b>
3.1. Análisis de objetivos.....	56
3.1.1. Matriz investigativa-cuadro de objetivos.....	56
3.2. Proceso investigativo .....	58
3.2.1. ENTREVISTAS .....	59
3.2.2. Encuesta .....	73
3.3. Comprobacion de objetivos .....	83
3.4. Reporte de resultados.....	85
3.4.1. Diagnostico.....	85
3.4.2. Conclusiones.....	86
3.4.3. Recomendaciones.....	87
<b>4. CAPITULO IV. PLANTEAMIENTO DE LA</b>	
<b>PROPUESTA .....</b>	<b>88</b>
4.1 Introducción .....	88
4.2 Concepto.....	88
4.2.1 Forma.....	89
4.2.2 Color.....	91
4.2.3 Partido Arquitectónico .....	92
4.3 Memoria Descriptiva - Marco Descriptivo.....	93
4.3.1 Medio natural.....	93

4.3.2 Medio social .....	103
4.3.3 Medio artificial .....	105
4.4 Cuerpo de condicionantes y determinantes.....	116
4.5 Programación .....	117
4.5.1 Cuadro De Zona-Necesidad-Actividad-Espacio .....	117
4.5.2 Cuadro De Zona-Espacio-Mobiliario-Área.....	119
4.5.3 Organigrama funcional .....	125
4.5.4 Diagrama de flujos .....	126
4.5.5 Grilla de relación .....	127
4.5.6 Plan masa .....	128
4.5.7 Zonificación .....	130
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>132</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>135</b>



## 1. CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DEL TEMA

### 1.1 Introducción o antecedente

Los primeros restaurantes en el mundo nacen en Paris- Francia años antes de la revolución francesa en 1789, y es en este año que logran consolidarse como una institución para así expandirse a lo largo de los años, primero en Francia y después al mundo. (Apicius, 2016)

En Quito-Ecuador este servicio existía antes de la llegada de los españoles a América, y se daba en los “Tambos” que eran el destino de descanso en la época incaica, más adelante en el siglo xx se conoce que a la vuelta del teatro sucre existían las famosas “huecas” que brindaban un servicio gastronómico de comida ecuatoriana, así nacen las primeras tipologías, pues años más tarde se crearon los primeros <Hotel-Restaurante> que no únicamente ofrecían el servicio de comida sino también de estadía, con la llegada de los judíos se expande aún más la industria, y para los años 50 en Riobamba se abre el primer chifa. (Jimenez, 2012)

Ambato-Ecuador, es la capital de la provincia de Tungurahua, y también conocida como “la cuna de los tres Juanes”, “la tierra de flores y frutas “y “jardín del Ecuador”, tiene una población aproximada de 200.000 habitantes, y ha sido destruida en varias ocasiones debido a diferentes desastres naturales, pero ha logrado resurgir, debido a esto todos los años se celebra en carnaval la fiesta de las flores, las frutas y el pan, que actualmente es una de las fiestas más conocidas de Ecuador.

Ambato es una ciudad económicamente activa, con una buena afluencia de turistas, según la estrategia de Turismo de Tungurahua realizada en el 2008, explica que 90% de turistas que llegan a Ambato tienen una estadía de 3 noches o más en la semana (Comité de Coordinación de Turismo de Tungurahua., 2008) dentro de dicho estudio se concluyó que Ambato no brinda un buen servicio gastronómico, especialmente en la noche.

En Ambato actualmente existe una gran variedad de gastronomía, desde comida típica, a italiana, por lo cual existen más de 30 restaurantes que brindan diferentes servicios gastronómicos, en diferentes tipologías, es así que existen restaurantes de estancia prolongada, “de lujo”, comida rápida, familiares o para niños, patios de comidas, entre otros.

Cabe recalcar que la escasez de negocios gastronómicos de calidad dentro de la ciudad es notable, es por esto que se ha decidido proponer el cambio de uso del salón de eventos Villa Alambra a un Restaurante Lounge-Bar de primera clase temático con énfasis en la remembranza, que brindará un servicio de comida típica con un giro gourmet, que no únicamente sea la primera opción de los turistas si no también una alternativa nueva e innovadora para sus habitantes. Villa Alambra está ubicada en el sector de Miraflores frente al colegio la Inmaculada, es una de las casas más antiguas de la ciudad, por lo que es considerada como patrimonio. La casa está dividida justo a la mitad por sus propietarios.

## **1.2 Justificación**

En Ambato la gastronomía nos brinda una gran variedad, lo más característico son los llapingachos, la caucara, la fritada, guagua mama, chinchulines, Yahuar loco, las gallinas y el pan de pinllo, el pan de Ambato, la colada morada, empanadas de viento, entre muchas otras, que se pueden obtener en varios restaurantes especializados, así como también en los diferentes mercados y plazas de la ciudad.

Los habitantes de Ambato disfrutan mucho de las “novedades” y la variedad, es por esto que no únicamente se encuentra comida típica en la ciudad, si no también comida internacional como: mexicana, argentina, italiana, americana, china, así como también comida de la costa.

A pesar de la variedad de comida en los restaurantes existentes, un factor importante es la ubicación puesto a que mayor parte de los restaurantes se

encuentran en zonas comerciales en la ciudad o en la zona céntrica donde no solo es difícil el acceso, debido a su falta de parqueaderos, sino que obliga a la población a salir de su zona de confort

“Villa Alambra” será un restaurante lounge bar, en una de las casas más antiguas de la ciudad de Ambato, es una oferta de restaurante diferente a los existentes en la ciudad, puesto a que se logrará un restaurante temático con énfasis en la remembranza de la historia de este patrimonio, la diferencia radica en que las readequaciones en los patrimonios existentes en la ciudad, según la opinión de su gente han sido mal logradas. Como un plus la villa esta ventajosamente ubicada en uno de los mejores barrios de la ciudad de Ambato donde se encuentra mayor parte del mercado objetivo, no únicamente sus ciudadanos, sino también turistas.

“Villa Alambra” prestará los servicios como restaurante lounge bar, en un ambiente adecuado y con un buen servicio. Se cocinará platos típicos no únicamente ambateños sino también de gastronomía ecuatoriana, manteniendo su esencia, pero con un giro gourmet. Dicho servicio se diversificará para en las distintas salas de la casa para brindar diferentes oportunidades de sensación, además que se busca mantener la oportunidad de realizar reuniones y eventos.

Para lograr la sensación de remembranza, se aprovechará los artículos antiguos, frescos y laminados de techos, paredes, y tapices antiguos existentes, así se construirá un ambiente diferente a lo que la ciudad de Ambato presenta actualmente, rescatando un poco de su historia y brindando nuevas experiencias a sus comensales.

### **1.3 Alcance**

Villa Alambra en la actualidad es un salón de eventos ubicado en el sector de Miraflores – Ambato. Es una casa antigua de 3 pisos, posee sótano, planta

baja, planta alta y un pequeño ático, de los cuales únicamente se usa la planta baja, la mayoría de la casa se ha mantenido en buen estado con la ayuda de diferentes restauraciones, posee tapizados en paredes, lámparas o candelabros y techos de latón originales, lo cual se busca mantener, el sótano es el área más deteriorada en el cual se puede intervenir totalmente, el segundo piso y parte del primero aún posee la división de las habitaciones de lo que una vez fue la casa, a través de esta se puede acceder a un pequeño ático de madera con techos pintados, desde el cual se puede apreciar la propiedad. En su exterior están el ingreso principal a la propiedad acompañada de jardines, piletas, y un pequeño sector de parqueadero. Todo esto hace un total de 1.061,26 m<sup>2</sup> de terreno, dentro de los cuales se intervendrá únicamente en los 692,59 m<sup>2</sup> útiles de planta baja y planta alta.

Para su remodelación es necesario integrar sus áreas las que se dividirán en

- Área administrativa
- Área de servicio
- Bar
- Patios
- Salones

En conjunto todo el restaurante cumplirá con la temática enfocada en la remembranza. Se busca rescatar los jardines interiores de la casa que han sido alterados, así como también la terraza. Esto facilitará el uso de la ventilación pasiva, en cuanto a iluminación, la casa posee una buena iluminación natural gracias a sus grandes ventanales, la mayoría de los espacios en la casa alcanzan alturas de hasta 4.20 m por lo que es posible la utilización de lámparas de gran tamaño. Como materiales se ha considerado el uso de madera, piedra, papel tapiz y vidrio, se debe considerar que no se puede afectar de ninguna forma los frescos existentes.

## **1.4 Establecimiento de objetivos**

### **1.4.1 Objetivo general**

Remodelar mediante una intervención interiorista del salón de eventos villa alambra para su cambio de uso a un restaurante temático con énfasis en la remembranza.

### **OBJETIVO PUNTUAL**

Manteniendo los elementos patrimoniales se realizará una intervención que garantice que la actividad del usuario se cumpla con eficiencia.

#### **Seguridad**

- Mediante la aplicación de la normativa garantizar la salida en el tiempo adecuado del usuario en caso de emergencias.
- Manteniendo los elementos protegidos de la edificación garantizar que el usuario realice eficientemente las actividades.

#### **Habitabilidad**

- Lograr un óptimo uso de ahorro de energía con la implementación de iluminación led.
- Definir un correcto manejo de residuos de modo que no afecte al restaurante.

#### **Funcionalidad**

- Integración de los espacios del salón de eventos Villa Alhambra.
- Destacar los elementos y espacios emblemáticos de la villa como el acceso principal, sus patios tanto interiores como exteriores.
- Definir un estilo de mobiliario para el salón de eventos Villa Alhambra de modo que los usuarios puedan realizar sus actividades eficientemente.

## 1.5 Análisis FODA

Tabla 1  
Análisis FODA

ANÁLISIS	ESTRATEGIAS
<p><b>F</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Área amplia de la villa</li> <li>2. Buena Iluminación natural y artificial al interior.</li> <li>3. Área verde amplias</li> <li>4. Sector seguro</li> <li>5. Posee parqueadero propio</li> <li>6. Tiene más de un ingreso</li> </ol>	<p><b>F</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mejor distribución del espacio y de diseño.</li> <li>2. Aprovechamiento de todas las puertas y ventanales de la casa.</li> <li>3. Aprovechamiento de áreas verdes para generar doble ambiente en el salón.</li> <li>4. Al ser un sector seguro no hay problema con el parqueadero dentro y fuera de las instalaciones de la casa</li> </ol>
<p><b>O</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Existen pocos restaurantes en el sector</li> <li>2. Hay varios hoteles cerca</li> <li>3. La villa tiene un retiro prudente de la avenida principal</li> <li>4. El sector no tiene alto tráfico</li> <li>5. La casa tiene altura que varían hasta 4.20 m o más en diferentes áreas.</li> <li>6. Sistema constructivo de piedra pishilata y bareque.</li> </ol>	<p><b>O</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Creación de un restaurante nuevo en el sector y novedoso para la ciudad.</li> <li>2. Opción abierta y cercana para los turistas</li> <li>3. Al tener un retiro no existen problemas con la contaminación de ruido</li> <li>4. Altura variada brinda mejores oportunidades de diseño.</li> <li>5. Sistema constructivo puede permitirse ser visto, resaltando la belleza natural de la casa.</li> </ol>
<p><b>D</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La casa del propietario se encuentra en la parte de atrás del terreno</li> <li>2. Ingreso principal a la casa indirecto.</li> <li>3. Las instalaciones eléctricas vistas pues es imposible meter el cableado</li> <li>4. Debido al sistema constructivo no se pueden botar o alterar las paredes originales de la casa.</li> <li>5. Línea de teléfono única en la cocina, y debido al grosor de las paredes la señal de internet no pasa de habitación a habitación</li> <li>6. La casa tiene altura que varían hasta 2.20 m.</li> </ol>	<p><b>D</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Generación de un muro vegetal atractivo que permita dividir la propiedad de una manera funcional y estética.</li> <li>2. Mejora del acceso principal y fachada conservando y destacando los rasgos arquitectónicos importantes de la fachada principal.</li> <li>3. Definir el sistema adecuado para las nuevas instalaciones</li> <li>4. Se pueden mantener o cortar según los deseos del dueño de la propiedad</li> <li>5. Generar un nuevo sistema de comunicación.</li> <li>6. Uso como zona de tránsito.</li> </ol>
<p><b>A</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Papel tapiz existente fue pegado directamente en el bareque</li> <li>2. Estado de las instalaciones es inadecuado riesgo de emergencia</li> </ol>	<p><b>A</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Extracción de papel tapiz en ciertas partes, mantenimiento del bareque y recubrimiento con vidrio, con el fin de exponer el sistema constructivo.</li> <li>2. Se puede explotar mejor la condición de patrimonio atrayendo más turistas</li> </ol>

## 2. CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

### 2.1. Marco histórico

#### 2.1.1 Historia de los restaurantes

Los restaurantes, desde sus inicios han pasado por varios cambios, puesto a que han ido evolucionando arquitectónicamente. Estos se crearon debido a la necesidad humana de alimentarse.

Según la historia hace 400.000 a.C., la alimentación se daba por medio de animales y plantas completamente crudos, lo que cambió gracias al descubrimiento del fuego, dando lugar a las primeras cocinas. Posteriormente con el logro de la domesticación de algunas especies animales y el manejo de la agricultura surge el sedentarismo, por lo cual los alimentos se producían en las zonas que habitaban.

Según la historia los restaurantes comenzaron como tabernas de tiempos ancestrales. En la Roma antigua (siglo VII a.C.) existían bares que brindaban el servicio de comida y bebida a sus clientes, dichos bares tenían el nombre de <thermopolia> que era una edificación en forma de “L” en la que tenían un área de cocina y una social.

(Editorial Azeta S. A, 2011)

Diferentes hábitos alimenticios se desarrollaron según las condiciones geográficas, cultura y variedad de alimentos. Se desarrollaron procesos de cocción como hornear, bullir, dorar, según se deseaba.



*Figura 1. Thermopolium*

Tomado de Ardeti (2007)

Durante el curso de la Edad Media (476-1492), la cocina se convirtió en la atmósfera principal dentro del hogar, pues le brindaba calidez, su alimentación era principalmente carnes rojas con cereales y hortalizas, para prepararlos se usaba ollas, las cuales se sostenían sobre un trípode por medio de cadenas, técnica que luego fue sustituida por chimeneas. Los implementos de cocina fueron mejorando, y debido a la aristocracia se crearon comidas más lujosas, acompañadas de reglas de etiqueta, lo que brindaba mucha más elegancia a sus banquetes o eventos.

(Plazola, 1995)



*Figura 2.* Trípode, cadena y caldero

Tomado de Todo colección (s.f)

Se conoce que uno de los primeros espacios descritos como restaurantes tuvieron lugar en Kaifeng- China (960 – 1279) con la dinastía Song, puesto a que por su gran población existían diferentes establecimientos como tabernas, o comerciales de té donde la población adquiría el servicio por medio de un pago.

En el año 1189 nace una de las primeras tabernas en Nottingham-Inglaterra llamada “The trip to Jerusalem”, existe aún en la actualidad, en 1582 se funda en París “La tour d’ Argent”, dichas tabernas brindaban un servicio denominado < mesa de huésped>, que constaba de brindar un servicio alimenticio fijo a una hora determinada, y un precio razonable.

(Editorial Azeta S. A, 2011)



En el renacimiento (Siglo XVII) las cocinas se ubicaron en las plantas inferiores de las edificaciones, poco luminosas, eran amplias y con grandes chimeneas, puesto a que aquí se preparaban grandes animales y mariscos.

A mediados del siglo XVIII, previo a la revolución industrial, se comienzan a utilizar técnicas de conservación en la cocina, como el enfriamiento, desecación y sala sazón. Eran los monarcas, burgueses, clero y realeza quienes disfrutaban de la carne y las novedades culinarias, mientras que el pueblo se alimentaba de coles, nabos, purés de diferentes cereales. Así los alimentos se convirtieron en una firma de poder, dada la estratificación por clases sociales el acceso al alimento variaba, así surgieron comidas especiales y el prestigio social, lo cual permitió la manifestación del restaurante, como un local de alimentos y bebidas de un menú específico a una hora particular. (Plazola, 1995)

Fue en Francia en el siglo XVIII (1765) que nace el término “restaurant divin” que significa restauración divina, la cual hacía referencia a un caldo de carne que se servía en la época, fue el mesero Boulanger quien hizo uso de esta palabra en una frase, la misma que posteriormente le dio el nombre de restaurante al establecimiento que ofrecían este servicio. (Beteta, 2017)

Posteriormente se abrieron más restaurantes que con la revolución industrial, entre estos “La Grande Taverne” en Londres, de Antoine Beauvilliers, el cual fue calificado por Brillat-Savarin como el mejor restaurador de París durante 15 años... Fue el primero en tener un salón elegante, camareros, una bodega y cocina superior.

Hasta 1789 hubo en París menos de 100 restaurantes, para 1795 existían ya más de 500, y en 1810 más de 2000, es así como predominó la cocina francesa. (Caius., 2016)

Para el siglo XX se crearon restaurantes de especialidades, que pasaron de Europa, a otras partes del mundo, ganando así influencias de cada país, en particular estadounidenses, que lograron introducir modalidades de cafeterías,

autoservicio y snackbars, que cambiaron la esencia del restaurante. (Plazola, 1995)

Fue en 1827 que se funda el primer restaurante en New York - Estados Unidos llamado "El Delmonico" que fue el primer restaurante en establecer una división de áreas, para caja, cocina y servicio. Para 1850 lo mejor en cuanto a cocina se refería provenía de los restaurantes "móviles" es decir los que se encontraban en barcos fluviales y trenes.



*Figura 3.* Foto exterior DELMONICO'S

Tomado de Oneublog ( 2017)

Para 1919 existían 42600 restaurantes en todo Estados Unidos, debido a que eran utilizados como locales para toda "ocasión especial" especialmente familiar, sin embargo, en el mismo año se prohibió la venta de bebidas alcohólicas, lo cual afectó a gran parte de dichos restaurantes. En los años 20 se crearon restaurantes con grandes zonas de parqueadero y posteriormente aparecieron los restaurantes de comida rápida, que aparecieron durante la década de los 60 y 80. (Revista ARQHYS, 2012)

Lamentablemente no existen documentos oficiales sobre el desarrollo de los restaurantes en el país, sin embargo, se tiene conocimiento de que el servicio de alimenticio existía desde la época prehispánica en los llamados "tambos", lugares en los cuales descansaban los chasquis, algunos de estos lugares se encontraban en Rumicucho (Quito), IngaPirca (Cañar), Pamba Marca (Cayambe), entre otros, con la llegada de los españoles se generaron posadas y albergues que brindaban comida y alojamiento.

Durante el periodo Republicano, en 1897, se inauguró “Las Claritas”, ubicado a la vuelta del Teatro Nacional Sucre, nacen las “Huecas” en las que la especialidad era la comida típica. (Romoleroux)

En 1908 con la llegada del ferrocarril se vuelve un hito muy importante que da paso a la creación del Hotel-Restaurante “La Estación”, que servía corvina, la cual era traída en tren.

Después de la segunda guerra mundial con la inmigración judía se abre el “Múnich”, en el cual su principal atractivo eran los grandes vasos y botas cerveceras. En los 50 aparece el primer chifa “Fuente de soda Shanghái”, por lo que este tipo de locales adquieren popularidad hasta los años 70’s. En los años posteriores se crean diferentes hoteles como en “Quito y Colon” los cuales brindaban también el servicio de comida, ya en los años 90 se generó un aumento de locales de comida rápida, impulsados por la moda. (Romoleroux)

Es importante conocer los cambios que han atravesado los restaurantes con el tiempo, y como se han adaptado a las diferentes situaciones y necesidades. Con estos datos el proyecto tendrá mayor apertura para servicios, adaptaciones a tendencias y temática. Procurando rescatar el valor patrimonial de la temática que el proyecto presenta, “remembranza”.

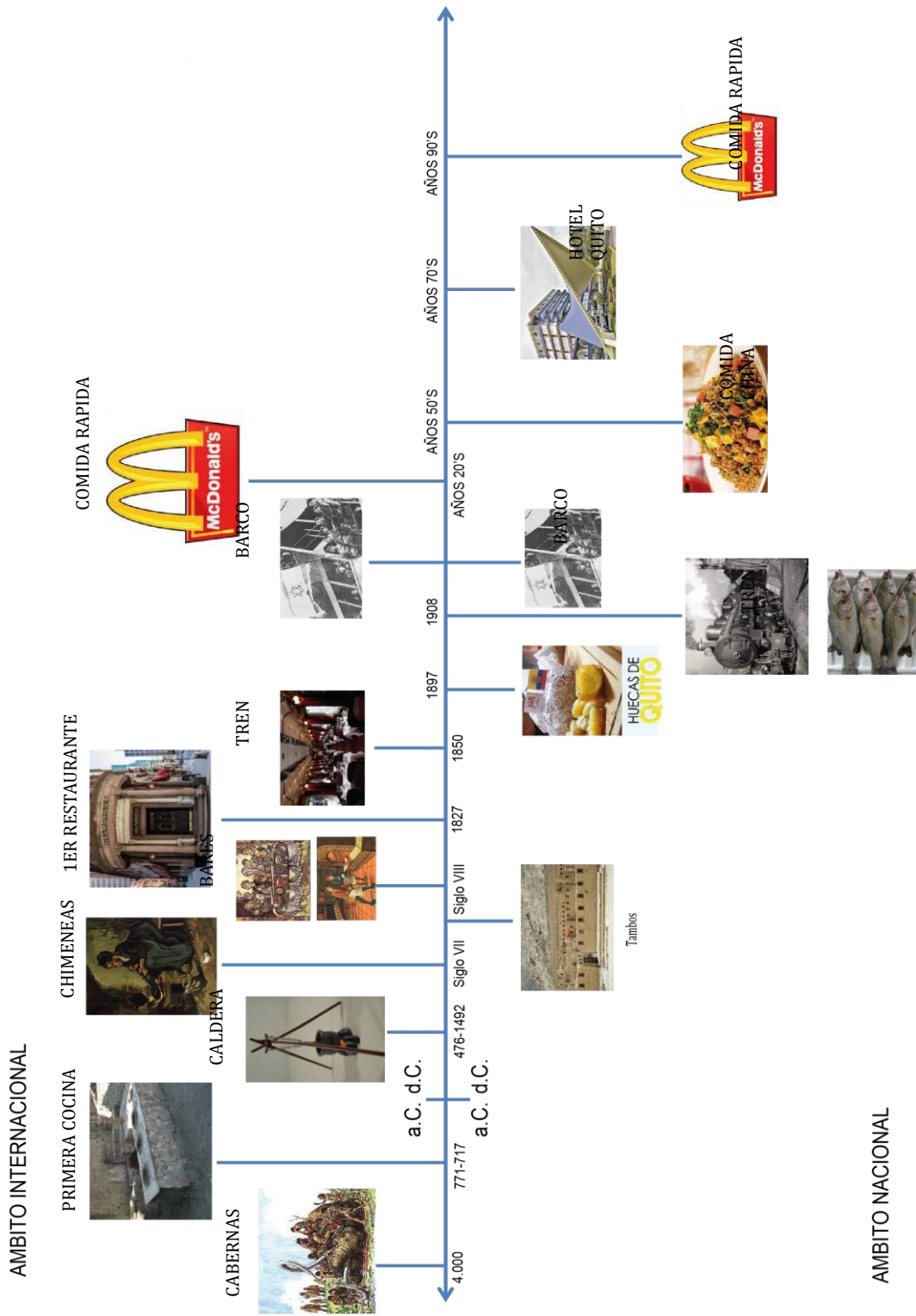


Figura 4. Línea de tiempo 1 historia de los restaurantes

## 2.2. Historia del objeto arquitectónico.



*Figura 5.* Fachada frontal Villa Alhambra

Tomado de Ficha Patrimonial (2006)

Los siguientes antecedentes históricos fueron recopilados gracias a una entrevista realizada en campo al señor Alfredo Ortiz quien junto a su hermano el Dr. Wilson Ortiz son los actuales propietarios de la villa, es necesario recalcar que parte de esta información también está disponible en artículos en el diario “La Revista” y la revista “Tendencias centro”, sin embargo durante la entrevista con la ayuda de las escrituras se confirmó que algunas fechas y nombres en dichos artículos estaban herradas.

La actual “Villa Alhambra” está ubicada en una de las zonas residenciales de la ciudad de Ambato, en el barrio Miraflores, la construcción total posee 1000m<sup>2</sup> situada sobre un terreno de 3200m<sup>2</sup>.

Su historia inicia según el testimonio de escritura, firmado por el escribano Cesar Cabrera en mayo 23 de 1935, existe constancia de que los primeros propietarios del terreno. En un inicio llamado “Miraflores Batán” (1930) fueron la señora Isabel Schmith de Mittmam y del señor Leonidas Hermógenes Viteri, quienes construyeron el edificio denominado “San José”, es decir la parte derecha de la casa de influencia europea, fueron estos señores quienes después de un tiempo vendieron la propiedad a los conyugues Cristóbal Anda

Maldonado y María Ernestina Viteri de Anda Maldonado, quienes en el mencionado año realizan la venta de la propiedad al señor, José Khalifé, ciudadano libanes, quien en los años de propietario será quien construya la parte izquierda de la villa, y es debido a esto que este lado de la propiedad posee una notable influencia arábica, es el señor Khalifé quien le cambiará el nombre a “villa alhambra” inspirado en una joya del mismo nombre. No se conoce la el año en el que se volvió a vender la villa, sin embargo es estimado que dicho proceso ocurrió entre los años de 1940-1945 en los cuales paso a manos de la señora Gloria del Pilar Briz, quien durante sus años de propiedad realiza cambios en la fachada formando una especie de balcones con una estructura de madera en las terrazas frontales, afectando de esta manera su fachada principal, se piensa que fue durante esta época el edificio cambió de uso de vivienda a hotel, y era conocido como “Hotel Miraflores”, sin embargo en 1950 es vendido al Dr. Luis Alfredo Ortiz Abril y su esposa Luz Corina Calvache de Ortiz. quienes igualmente cambian de uso a la propiedad de hotel a clínica, llamada entonces “Clínica Miraflores” la cual funcionó durante alguno años, se estima que alrededor de 10 años según recuerda Alfredo Ortiz, fue después de estos años, que cambió su uso de clínica a vivienda una vez más, y en 2006 es declarada patrimonio cultural, fue aquí que vivieron el Dr. Luis Alfredo Ortiz junto con su esposa, sus dos hijos, y posteriormente las familias de sus hijos, es por esta razón que durante estos años la villa sufrió varias transformaciones en las cuales se modificó mucho de su fachada real, y de igual forma afecto varias zonas en su interior en planta baja y planta alta, años más tarde con la muerte del Dr. Luis Ortiz la propiedad pasa a manos de sus hijos Wilson y Alfredo, quienes dividieron la propiedad a la mitad, en terreno y construcción a través de un muro, actualmente villa alhambra es únicamente el lado derecho de la propiedad y su planta baja está en funcionamiento, en la mayoría de esta funciona el salón de eventos Villa Alhambra, mientras que en tres de las habitaciones que se vieron altamente modificadas en los años posteriores funciona una escuela de artes marciales.

## **APORTE**

La historia ha demostrado que las necesidades del hombre por acceder a un espacio para servirse alimentos van incrementando con el paso de los años, es así como los restaurantes evolucionaron conjuntamente con esta necesidad.

Cada restaurante en la actualidad busca satisfacer a sus comensales no únicamente brindándole un producto, sino también a través de una experiencia, esto es lo que se buscara reflejar en el diseño del restaurante villa alhambra, enfatizando el confort por medio de los materiales, colores e iluminación necesarios.

### **2.3. Marco conceptual**

#### **2.3.1 Restaurante**

Nace del término “restaurant” – sitio de acceso público, en el cual sirven bebidas y alimentos por un pago.

Establecimiento que tiene la función de ofrecer servicios de comida. Existen varias tipologías, según: servicio, producto y categoría.

(Plazola, 1995)

#### **2.3.2. Clasificación de un restaurante**

En el último siglo, el desarrollo de los restaurantes ha evolucionado según las condiciones de: la clientela, lugar, especialidad de su cocina y actividad de comercio inmediato del local, que determinan la necesidad alimenticia o demanda de un lugar. La clasificación a continuación, está basada según los factores antes mencionados.

Formales:

Restaurantes con menú de alta cocina, espacios bien diseñados y todos los servicios. Manejan vinos de alta gama, por lo general están ambientados con

música. En general su clientela es selecta por lo que su servicio es más costoso.

Especializados:

Restaurantes con un menú generado de acuerdo a la cocina regional, es decir, francesa, mexicana, italiana, entre otras. En su gran mayoría pertenecen a franquicias que manejan gran tecnología e infraestructura.

Fast Food:

Tiene como base comida industrializada, sus menús son computarizados para lograr una venta en el menor tiempo posible, la mayoría de establecimientos pertenecen a cadenas de comida.

Informales:

Su estructura es más simple, su carta precio y servicio, son más rápidos y accesibles.

Alimentos para llevar:

Sus alimentos se preparan de acuerdo a un menú simple, puesto a que sus alimentos no serán ingeridos dentro de las instalaciones del local, por lo que se empaca en material desechable.

Cafeterías:

Locales de origen francés, ubicada estratégicamente para que el comensal llegue a degustar una bebida y un postre.



Alimentación colectiva:

Restaurante con un menú cíclico que posee un número limitado de platos, este tipo de establecimiento usa equipo de mayor capacidad industrial, debido a su producción en masa.

Comedores empresariales:

Ahora conocidos como buffet, donde el comensal elige de una variedad de platos disponibles en una barra de autoservicio.

Salones para banquetes:

Es un servicio que se ofrece en eventos sociales, empresariales y culturales de gran asistencia, el servicio ofrece un menú estándar, alquiler de equipo y música.

Restaurantes temáticos:

Se clasifican de acuerdo al tipo de comida que ofrecen. Su diseño interior lleva temas conceptualizados generalmente en música, artistas o alguna tendencia. (Plazola, 1995)

### **2.3.3. Categorización de un restaurante**

Restaurante de Lujo (5 tenedores)

Restaurante con una perfecta organización y presentación. Sus elementos se ubican de manera estricta, sus utensilios son de la mejor calidad y más sofisticados. Su menú cuenta con una carta de platos, y carta de vinos, el personal consta de un jefe de comedor con conocimiento del idioma inglés, personal suficiente para todas las áreas y un manejo de 4 mesas por mesero. (Ministerio de Turismo del Ecuador , 1989)

Restaurante Primera Clase (4 tenedores)

Restaurantes “full service”. A diferencia de los restaurantes de lujo su menú puede presentar de 5 a 7 tipos de servicio.

Restaurante de Segunda clase (3 tenedores)

Restaurante turístico. Su diferencia con radica en el acceso no independizado para de trabajadores, su carta o menú es más limitada y sus platos menos sofisticados.

Restaurante de Tercera clase (2 tenedores)

Este tipo de restaurante no cuida de su presentación en plato, por lo que su apariencia no es lujosa, su menú es básico y por consecuencia económico.

Restaurante de Cuarta clase (1 tenedor)

En este restaurante su menú ofrece 4 entradas. Los utensilios que maneja son simples y la presentación de sus meseros es arbitraria.

(Curso de Gastronomía, 2015)

Tabla 2

*Categorización de un restaurante*

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

Adaptado de Curso de Gastronomía (2015)

#### **2.3.4. Comida típica**

También conocida como étnica, toma recetas y platos tradicionales, y la forma en la que se los elabora.

#### **2.3.5. Gourmet**

En un restaurante de comida gourmet la materia prima es de la mejor calidad, los pedidos se realizan a la carta, es decir a través de un menú, los alimentos deben ser cocinado ese instante. Por lo general su costo es alto pero varia de cuerdo al servicio y la calidad del plato, que por lo general son controlados por un Maître, quien observa la decoración, ambientación comida y bebida.

(MaFerinBa, 2014)

#### **2.3.6. Cliente**

Organización o persona que recibe un producto (Incontec, 2005)

Debido a que al cliente es a quien se dirige el servicio, es importante entender que sin cliente no existe servicio.

#### **2.3.7. Cocina industrial**

Cocina de gran tamaño, instalada para realizar cualquier proceso de preparación de alimentos en gran cantidad, generalmente están hechas de aluminio galvanizado. Sus estufas son de 8 o más hornillas con un gran horno principal, además posee una campana extractora conectada a un conducto, si es deseado posee equipo de baño María que puede o no ser instalado.

(Revista ARQHYS., 2011)

#### **2.3.8. Remembranza**

Se utiliza para hacer referencia a la memoria de una cosa o persona, a la placa recordatoria o a algo que sirve para mantener vigente un legado.

(Merino, 2014)

### 2.3.9. Patrimonio

Un patrimonio es calificado como tal por los valores que le atribuye a la sociedad, es una herencia histórico-cultural, que se le atribuye a la ciudad en la cual está situada, y como tal es protegida, por las autoridades encargadas.

(INPH, s.f)

Según la Ordenanza 20414-2019 del Municipio de Sig Sig, título III, cap1., Art.16.- en Ecuador existen diferentes grados de protección, entre los cuales tenemos:

- a) Edificaciones de Conservación ABSOLUTA (A):** Son aquellas edificaciones que por su calidad arquitectónica, artística, constructiva e histórica, merecen ser conservadas y preservadas, protegiendo la totalidad del edificio con todas sus características arquitectónicas, constructivas y decorativas, tienen una protección absoluta por su alto valor patrimonial, sin dejar de lado el uso de innovaciones tecnológicas, las mismas que deberán constituir un aporte para la protección, conservación y puesta en valor de las edificaciones.
- b) Edificaciones de Conservación PARCIAL (B):** Se denominan de esta forma, las edificaciones que tienen un grado de protección parcial por su valor patrimonial y por poseer características representativas a nivel de fachada (escala, altura, disposición de vanos y llenos, texturas, colores, proporciones, etc.) así como en sus espacios interiores: tipología característica, acceso, portales, soportales, galerías, escaleras, patios, etc.
- c) Edificaciones de Conservación CONDICIONADA (C):** Son aquellas edificaciones que tienen un grado de protección condicionada por ser de interés patrimonial, en donde sus interiores poseen un alto nivel de deterioro o de intervención, lo que ha ocasionado la pérdida de sus características tipológicas originales. Se conservará las características volumétricas, compositivas y de materiales, básicamente al exterior por su aporte al conjunto e imagen urbana (VALOR AMBIENTAL).

**d) Edificaciones SIN PROTECCIÓN (D):** Son aquellas edificaciones que han perdido totalmente sus características de originalidad y autenticidad patrimonial: tipológica, morfológica y constructiva; por lo cual no están sujetas a ser consideradas como bienes pertenecientes al patrimonio cultural. Dentro de estas se consideran también las edificaciones que no constituyen muestras de la arquitectura de la región, así como aquellas que se encuentran fuera del contexto urbano.

(Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Sig Sig, 2016)

### **2.3.10. Villa**

Casa de campo.

Se considera villa a una “casa de recreo” situada en un lugar alejado, posiblemente en el campo. (Perez, 2010)

### **2.3.11. Patio**

Es un espacio destinado a la recreación de los individuos que habitan o visitan una edificación, y de esta manera pueden disfrutar del aire libre.

Son espacios abiertos por diseño, pero privados puesto a que únicamente las personas al interior de la propiedad lo pueden disfrutar. (Gardey., 2015)

### **2.3.12. Eclecticismo**

Se manifestó en el Occidente entre los años 1860 y 1920

Proveniente del griego eklego. - escoger, define la conducta de enlazar diferentes estilos históricos en busca del ejemplar ideal.

Toma referencias del arte neogótico, neorromántico, orientalismo, y exotismo principalmente. (S.A., s.f)

Es principalmente la mezcla de estilos de distintas épocas, representado en un mismo tiempo.

### 2.3.13. Vintage

Este estilo hace referencia a los años 40-70's, recupera piezas de esa época y consigue darles una nueva interpretación, para después integrarlos en ambientes contemporáneos.

Se podría hablar también de piezas o mobiliario pasado el cual ha sido modificado con materiales actuales, o una mezcla de un objeto antiguo con un objeto moderno.

Cabe recalcar que el estilo vintage es únicamente logrado a través de mobiliario u otros objetos decorativos, mas no es aplicado en arquitectura.

### 2.3.14. Iluminancias según la actividad

Tabla 3

*Nivel máximo de iluminación, en los lugares de trabajo*

AREA	LUXES
Caja	500
Salón	200
Cocina	1000
Pasillos y Escaleras	200
Sanitarios	200
Vestidores	500
Bodega	500
Oficina	200

Tomado de COVENIN (1958)

## 2.4. Marco tecnológico

### 2.4.1 Sistema de iluminación led

Según los requerimientos de iluminación, se debe cumplir con los siguientes niveles:

Tabla 4

*Nivel mínimo de iluminación, en los lugares de trabajo*

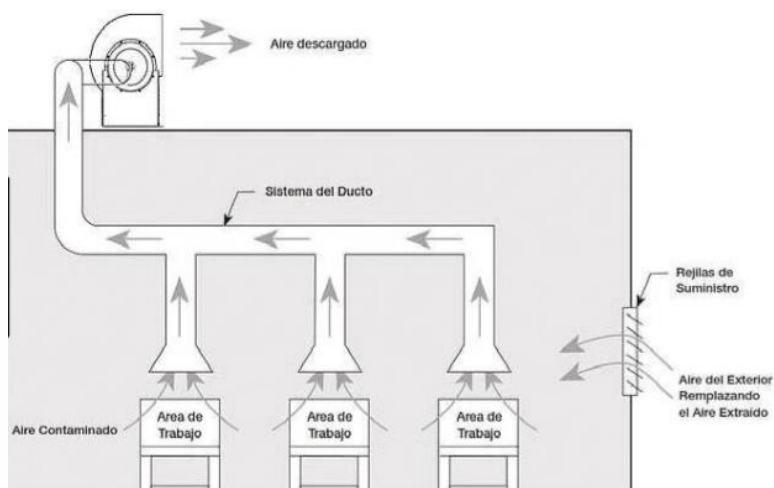
ZONA O PARTE DEL LUGAR DE TRABAJO(*)	NIVEL MÍNIMO DE ILUMINACIÓN (Lux)
- Zonas donde se ejecutan tareas con:	
- bajas exigencias visuales	100
- exigencias visuales moderadas	200
- exigencias visuales altas	500
- exigencias visuales muy altas	1000
- Áreas o locales de uso ocasional	50
- Áreas o locales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

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

Tomado de INHST (2015)

### 2.4.2 Sistema de extracción de aire para cocina

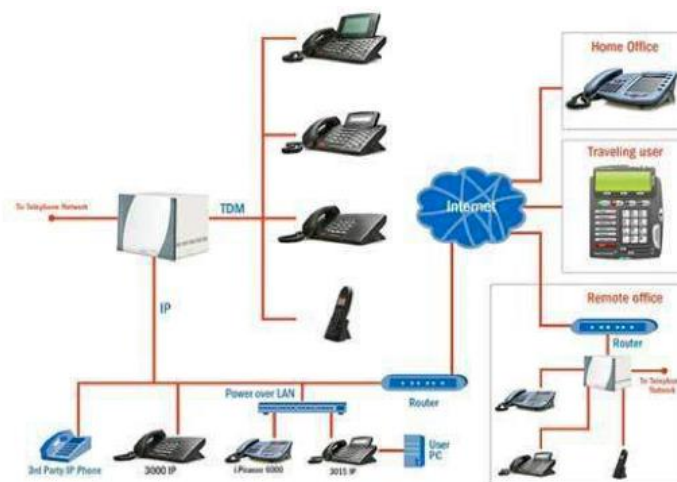
Se contará con un sistema de extracción de olores para cocina, a través de una campana de extracción industrial de aluminio galvanizado.



*Figura 6.* Sistema de extracción de aire por campana  
Tomado de mundo HVACER (2017)

### 2.4.3 SISTEMA DE VOZ Y DATOS

El presente sistema permitirá proveer de internet y línea telefónica al restaurante, sin embargo, para el uso de datos de hará uso de fibra óptica y repetidores para la obtención de Wifi, en la totalidad de las áreas del restaurante.



*Figura 7.* Sistema de vos y datos  
Tomado de EDASISTEMAS (2016)

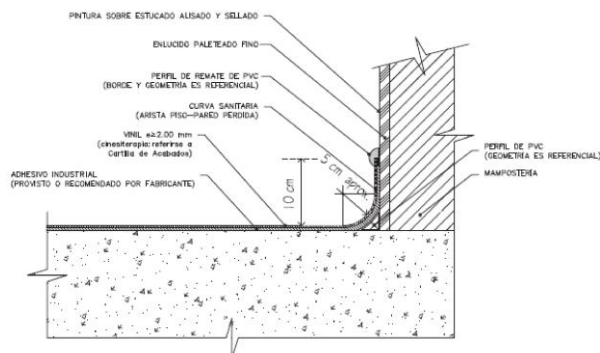
### 2.4.4 SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS.

Sistema de detección y alarma para prevención y aviso de un inicio de incendio.





d) REFERENCIA GRÁFICA:



Nota Gráfica no sujeta a escala. No reemplaza al detalle constructivo.

Figura 9. Detalle de curvatura de pisos

Tomado de MINISTERIO DE SALUD PUBLICA (2013)

#### a) ESPECIFICACIONES:

- PVC homogéneo flexible. Antiestático, fungicida, bacterioestático. Resistencia grupo "P" o superior.
- Junta termosoldada.
- Espesor no menor a 2 mm.
- Considerar listado de especificaciones de ficha PI-03.

#### b) INSTALACIÓN:

- Para piso referirse a PI-03.
- Para arista perdida piso-pared usar perfil de radio 5 cm aprox.
- Perfil de remate "tipo clip" sobre pared al término del vinil.
- Juntas termosoldadas.
- Cordón de soldadura provisto por el fabricante de vinil.

#### c) COLOR/TONO:

Tono: claro.  
 Color: beige.  
 Para cambio de color de piso en estribos bajo puertas ver ficha PI-08.  
 Consultor: proveer diseño de piso para aprobación.

## 2.4.6 INSTALACION DE PISO EN AREA DE SERVICIOS HIGIENICOS

Tabla 6

Matriz de acabados

	Material	Dimensiones (l=largo, a=ancho, E=espesor, h=altura)	Características técnicas	Tono / color / acabado Referirse a la cartilla de acabados (Productos mostrados son sugeridos. Pueden ser reemplazados por Productos que cumplan con similares Características y especificaciones Técnicas).
<b>13.2 BATERÍAS SANITARIAS Y VESTIDORES DEL PERSONAL</b>				
Piso	Placa de porcelanato	a= 0,40 m min. L= 0,40 m min. e= 8 mm min.	Tipo todo masa, biselado y rectificado. Junta entre piezas no mayor a 2 mm sellada con mortero porcelánico. Colocación a nivel sin resaltes entre las piezas.	Tono: claro Color: blanco-gris Acabado: mate
Pared	Placa de porcelanito	a= 0,40 m min. L= 0,40 m min. e= 8 mm min. h= piso-cielo falso	Tipo todo masa, biselado y rectificado. Junta entre piezas no mayor a 2 mm sellada con mortero porcelánico.	Tono: claro. Color: blanco-gris Acabado: brillante

			Colocación a plomo sin resaltes entre las piezas.	
Cielo falso	Tablero industrial de yeso (gypsum board) resistente a la humedad.	Según diseño	Sin textura Superficie continua con junta perdida. Terminado liso, pintura satinada lavable (2 manos mínimo). Esquinas reforzadas. Colocar trampilla de acceso para mantenimiento (según diseño).	Tono: claro Color: blanco
Puertas	Tablero de MDF (fibra de densidad media) tipo RH (resistente a la humedad) termo laminado.	Hoja de puerta: a= 1,00 m mínimo h= 2,10 m e= 35 mm	Una sola pieza con recubrimiento superficial total, de lámina plástica tipo PET de 400 micras mínimo, adherida térmicamente	Tono: oscuro Color: café Acabado: liso, sin textura

Tomado de MINISTERIO DE SALUD PUBLICA (2013)

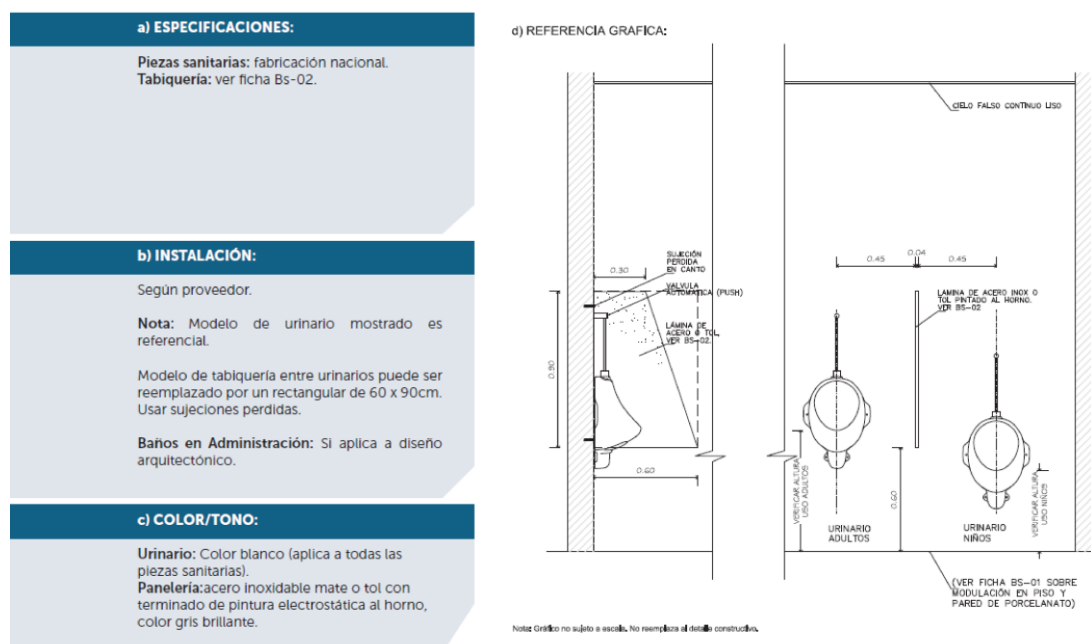


Figura 10. Detalle de urinarios

Tomado de MINISTERIO DE SALUD PUBLICA (2013)



## **2.5 Marco edilicio**

### **2.5.1 Formulario de normas particulares**

(Ver anexo)

**Propietario:** Ortiz Calvache Luis Alfredo

**Cédula Id. No.** 1800708693

**Clave Catastral:** 0107025024000

**Coordenadas:**

(X) 762944      (Y) 9861834

**Sector:** Miraflores

**Uso principal:** VO vivienda con usos barriales

**Forma de implantación:** A – aislada

**Retiro en metros**

**Frontal:** 5

**Lateral izquierdo:** 3

**Lateral derecho:** 3

**Posterior:** 3

**Frente mínimo en metros:** 14

**Área mínima del lote en m<sup>2</sup>:** 360

**COS en planta baja %:** 40

**COS en planta alta %:** 60

**Altura máxima en pisos:** 4

**Altura máxima en metros:** 12

**Área mínima del lote por vivienda en m<sup>2</sup>:** 360

## 2.5.2 Ficha de protección patrimonial

(Ver anexo)

**Entidad Investigadora:** INPC

**Registrada por:** Arq. Sara Artiaga

**Código de Bienes Inmuebles:** 4T-03-04-162

**Denominación del Bien Inmueble:** Villa Miraflores

**Uso:** vivienda

**Uso Actual:** vivienda

### Localización

**Provincia:** Tungurahua

**Cantón:** Ambato

**Ciudad:** Ambato

**Régimen de Propiedad:** Particular.

**Época de Construcción:** 1900

**Tipología:**

**Nro. Retiros:** 3

**Nro. Pisos Interior:** 2

**Nro. Frentes:** 4

**Nro. Familias:** 1

**Valoración:** Arquitectónico estético.

**Con entorno natural de áreas verdes:** SI

**Influencia estilística en fachada:** Arquitectura Europea Nórdica

### A) DESCRIPCIÓN DE LA FACHADA

Retranqueada

**Niveles o Pisos:** 2

**Zócalo:** Piedra

**Remate de Fachada:** Banda de madera

**Balcones:** Volado N°: 1

**Molduras y Ornamentación:** En los paños molduras rectas semejan pilastras, trabajo en madera en ventanas.

**Color:** Amarillo

**Textura:** Lisa

### **B) ESTRUCTURA**

**Cimiento:** Piedra

**Paredes:** Pishilata

**Cubierta:** Zinc

### **D) ESTADO DE CONSERVACION**

**Cubierta:** BUENO

**Estructura:** BUENO

**Elementos:** BUENO

### **Nivel de integridad y/o conservación**

**Planta Baja:** ORIGINAL

**2da. Planta:** ORIGINAL

### **Categoría de la edificación**

**Monumental:** Tradicional Selectiva

**Tipos de Intervención:** Rehabilitación

**Niveles de Intervención:** Conservación; Reestructuración

**Grado de Protección:** Parcial

**Descripción:** Los postulados teóricos del Eclecticismo vinculados a los renacentistas del concepto de Villa necesitaban de lotes de considerable área para el emplazamiento de una planimetría que, a pesar de evitar la presencia del patio central, tenían muchos espacios y ambientes acordes a las nuevas necesidades y la disponibilidad económica de sus dueños. El emplazamiento es muy retirado del ingreso, con el objeto de tener mayor privacidad y de disponer un elegante jardín con un equipamiento que permitía una estancia agradable; en el diseño se presenta una conjunción de estilos y elementos, como vanos rectangulares, otros con arco de medio punto, grilles, cubiertas

de diferentes pendientes, mansardas etc. Son tipologías que tienen independizados los ingresos para los diferentes servicios, los mismos que tienen vinculación por arcos o pórticos como los únicos elementos que definen ópticamente su función, generalmente en este hall la presencia de la grada que sirve al segundo piso es preferencial y la misma tiene una resolución constructiva de gran calidad. La planimetría fluye por el espacio natural y corredores o galerías son los elementos que acompañan a los recorridos, varios de estos ambientes se hallan en bloques de un nivel que incorporan ante fijos que evitan la presencia del alero de cubierta o tienen terraza. En todo caso se tiene una volumetría muy armónica y agradable que resulta dominante en todo el ámbito del solar, en el aspecto constructivo está resuelta con materiales diversos, entre los que se encuentra el ladrillo mambrón para paredes y posiblemente para pilastras estructurales y el hormigón armado para dinteles largos de las galerías de otros ambientes.

**Responsable:** Arq. Fabián Lara O.

**Observaciones del conjunto:** Todas las tipologías de las Villas eclécticas al emplazarse en solares muy considerables permiten el lucimiento de la arquitectura en total plenitud, y todos los elementos decorativos incorporados en exteriores e interiores muestran su expresión muy particular, pero en armonía con otros, logrando de esa manera el concepto de unidad arquitectónica. Por todo ello, y considerando además que este tipo de urbanizaciones tiene su origen en los postulados de Howard de la “ciudad jardín” que surgió como nueva propuesta, en búsqueda de una mejor calidad de vida que en Europa varias ciudades la perdían por el proceso industrial que fue incontenible, y que generó toda una problemática social que también fue analizada en sus diferentes campos, sin que el arquitectónico y urbanista sea soslayado.

**Valoración del Entorno:** Apreciable

**Observaciones:** Por todo lo indicado, este tipo de villas deben ser mantenidas como testimonio de las diferentes influencias arquitectónicas en general que llegaron a nuestro país.



### **2.5.3 Aplicación de ordenanzas de arquitectura y urbanismo**

Ordenanza- Plan de Ordenamiento Territorial Ambato (POT) AMBATO 2020

## **CAPÍTULO VIII DE LA REGLAMENTACIÓN DE LOS USOS DE SUELO**

### **SECCIÓN SEGUNDA DE LA REGLAMENTACIÓN DEL USO DE SUELO PRINCIPAL MÚLTIPLE**

**Art. 64. Reglamentación del Uso Múltiple.** - Las instalaciones comerciales al igual que las zonas de vivienda, deberán estar protegidas contra peligros de fuego, explosión, emanaciones tóxicas, humos, ruidos excesivos y otros riesgos o impactos.

Se regulará los usos de los locales comerciales, restringiendo los establecimientos que generan tráfico pesado, congestión vehicular e impactos y reglamentando obligatoriamente los requerimientos de estacionamientos, en el centro de la ciudad (M1)

Sólo se permitirán actividades que sean compatibles con el uso de suelo múltiple, posibilitando la interacción de funciones de manera que no se afecten entre sí.

La ubicación de las zonas para uso múltiple, deberá ser adecuada para las funciones comerciales que apoyen al desarrollo de la comunidad y satisfagan sus necesidades.

Las actividades que se ubican en estas zonas tienen un alcance que rebasa la magnitud del comercio zonal, se desarrollan sobre arterias del sistema vial principal con fácil accesibilidad.

## CAPÍTULO IX DE LA OCUPACIÓN Y EDIFICABILIDAD DEL SUELO

### Art. 72. Reglamentación de edificación

#### Estacionamientos

Tabla 7

*Cuadro de estacionamientos mínimos requeridos*

2.- Comercio y servicios				
USO	GENERAL	NUCLEO CENTRAL	VISITANTES	CARGA Y DESCARGA
Centros de comercio hasta 1000 m <sup>2</sup>	1 por cada 20 m <sup>2</sup>	1 por cada 25 m <sup>2</sup>		10% del área construida en planta baja

Adaptado de POT AMBATO (2020)

(Según lo estipulado es necesario el número de 30 parqueaderos para el restaurante, los cuales serán facilitados a través de un convenio con el HOTEL FLORIDA, el cual se encuentra a un lado de la propiedad.)

Ordenanza- LAS NORMAS DE ARQUITECTURA Y URBANISMO

## CAPITULO III NORMAS GENERALES DE ARQUITECTURA

### SECCIÓN PRIMERA: DIMENSIONES DE LOCALES

**Art. 70. Bases del dimensionamiento.** - Las dimensiones mínimas de los locales deberán estar basadas necesariamente en: las funciones o actividades que se desarrollen en ellos, el volumen de aire requerido por sus ocupantes, la posibilidad de renovación de aire, la distribución del mobiliario y de las circulaciones, la altura mínima del local y la necesidad de iluminación natural. Las medidas lineales y la superficie, que se refieren al dimensionamiento de locales corresponden a longitudes y áreas libres y no a las consideradas entre ejes de construcción o estructura.

**Art. 71. Altura de locales.** - La altura mínima de los locales habitables será de 2,30 m. entendiéndose por tal la distancia comprendida entre el nivel de piso y la cara inferior de la losa o el cielo raso falso, en caso de locales cuyos usos no sean de vivienda sean estos comercios u oficinas la altura mínima será de 2.70 m.

**Art. 72. Altura de locales en sótanos.** - Los sótanos no podrán tener una altura inferior a la estipulada en el artículo anterior.

**Art. 74. Baños.** - Los cuartos de baño e inodoros cumplirán con las condiciones de iluminación y ventilación que para estos casos están contemplados en los artículos 79 y 81 del presente capítulo.

Los baños no podrán comunicar directamente con comedores, reposterías ni cocinas. a) Dimensiones mínimas de baños:1.- Espacio mínimo entre la proyección de piezas consecutivas = 0,10 m.2.- Espacio mínimo entre la proyección de piezas y la pared lateral = 0,15m.

3.- Espacio mínimo entre la proyección de la pieza y la pared frontal = 0,50 m. No se permite la descarga de la ducha sobre una pieza sanitaria. La ducha deberá tener una superficie mínima de 0,64 m<sup>2</sup>, con un lado de dimensión mínima de 0.80 m. y será independiente de las demás piezas sanitarias. Para el caso de piezas sanitarias especiales se sujetará a las especificaciones del fabricante. b) Todo edificio de acceso público contará con un área higiénico-sanitaria para personas con discapacidad o movilidad reducida permanente (Referencia NTE INEN 2293:2000).

Urinarios:

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

## . SECCIÓN SEGUNDA. ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN DE LOCALES

**Art. 76. Locales habitables y no habitables.** - Para los efectos de esta Normativa, serán considerados locales habitables los que se destinen a salas, comedores, salas de estar, dormitorios, estudios y oficinas; y no habitables, los destinados a cocinas, cuartos de baño, de lavar, de planchar, despensas, repostería, vestidores, cajas de escaleras, vestíbulos, galerías, pasillos, sótanos y similares.

**Art. 77. Áreas de iluminación y ventilación en locales habitables.** - Todo local habitable tendrá iluminación y ventilación naturales por medio de vanos que permitan recibir aire y luz directamente desde el exterior.

**Art. 78. Ventanas Referencia (NTE INEN 2 312: 200).** - Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las ventanas en los edificios públicos y privados:

a). – La iluminación natural en los edificios cumplirá con la NTE INEN 1 152. este parámetro se cuantifica por el factor lumínico que mide la relación entre la cantidad de iluminación del interior y del exterior con cielo despejado.

b) Cuando el antepecho de la ventana tenga una altura inferior a 0.80 m se colocará elementos bajos de protección o pasamanos de acuerdo a la NTE INEN 2 244. En caso de que el diseño arquitectónico considere el uso de ventanas piso techo interior y/o exterior, se utilizará vidrios de seguridad de acuerdo a la NTE INEN2 067.

c) La ventilación natural en los edificios cumplirá con la NTE INEN 1 126. para que la renovación del aire sea suficiente, el control de apertura de las ventanas debe ser fácilmente accesible y manejable y cumplir con la NTE INEN de Herrajes

**Art. 80. Ventilación e iluminación indirecta.** - Pueden tener ventilación e iluminación indirecta:

- . a) Los locales integrados a una pieza habitable que reciba directamente del exterior aire y luz, excepto dormitorios
- . b) Los comedores anexos a salas de estar
- . c) Las escaleras y pasillos podrán iluminarse a través de otros locales o artificialmente, pudiendo estar ubicados al interior de la edificación.
- . d) Los locales cuyas ventanas queden ubicadas bajo cubiertas, se considerarán iluminados y ventilados naturalmente, cuando se encuentren desplazados hacia el interior de la proyección vertical del extremo de la cubierta en no más de 3 m.
- . e) Las salas de estar podrán tener iluminación cenital.
- . f) Ningún local, habitable o no habitable, podrá ventilarse e iluminarse hacia garajes cubiertos.

**Art. 81. 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 sea inferior a 0.32 m<sup>2</sup>, con un lado mínimo de 0.40 m; la altura máxima del ducto será de 6m.
- . 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 esta, una altura de 1m. como mínimo

**Art. 85. Patios de iluminación y ventilación.** - Los edificios deberán tener los patios descubiertos necesarios para lograr una eficiente iluminación y ventilación en los términos que se establezcan en esta Sección, sin que dichos espacios, en su área mínima puedan ser cubiertos parcial o totalmente con volados, corredores, pasillos o escaleras, permitiendo resaltes de fachada de 0.20 m máximo.

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

**Art. 86. Dimensiones mínimas en patios de iluminación y ventilación. -**

Todos los locales habitables podrán recibir aire y luz directamente del exterior por medio de patios interiores de superficie no inferior a  $9 \text{ m}^2$ , ninguna de cuyas dimensiones laterales será menor de 3,00 metros, hasta una altura máxima de tres pisos.

Cuando se trate de patios cerrados en edificios de mayores alturas, la dimensión mínima de éstos, deberá ser de  $12 \text{ m}^2$ . Considerando hasta 3 m. la dimensión adecuada para el lado menor.

**Art. 87. Dimensiones mínimas en patios de iluminación y ventilación para locales no habitables. -**

Todo local no habitable podrá recibir aire y luz directamente desde el exterior por medio de patios interiores de superficie mínima de  $6,00 \text{ m}^2$ , ninguna de cuyas dimensiones laterales será menor de 2,00 m., hasta una altura máxima de tres plantas.

En edificios de mayores alturas, la dimensión mínima para los patios cerrados deberá ser igual a  $9 \text{ m}^2$ .

**Art. 88. Cobertura y ampliaciones en patios. -** No se permitirá cubrir los patios destinados a iluminación y ventilación.

En los patios de iluminación y ventilación no se permitirán ampliaciones de la edificación que afecten las dimensiones mínimas exigidas por esta normativa.

**Art. 91. 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. El ducto de evacuación no dará a espacio público y no podrá ubicarse la boca de salida a menos de 3m. de altura del piso

Se usará ventilación mecánica en los siguientes casos:

- . a) Lugares cerrados destinados a permanencia de personas y donde el espacio por ocupante sea igual o inferior a 3,00 m<sup>3</sup>. por persona.
- . c) Locales ubicados en sótanos donde se reúnan más de 10 personas simultáneamente.

Locales especializados que por su función requieran ventilación mecánica.

### **SECCIÓN TERCERA: CIRCULACIÓN EN LAS EDIFICACIONES**

**Art. 93. Circulaciones horizontales (corredores o pasillos).**- Las características y dimensiones de las circulaciones horizontales deberán ajustarse a las siguientes disposiciones:

- . a) El ancho mínimo de los pasillos y de las circulaciones para el público será de un 1. 20m.cuando las puertas se abran hacia el interior de los locales
- . b) Los pasillos y los corredores no deberán tener salientes que disminuyan su altura interior a menos de 2,20 m.
- . c) En los locales en que se requiera zonas de espera, éstas deberán diseñarse independientemente de las áreas de circulación.
- . d) Cuando los pasillos tengan escaleras, deberán cumplir con las disposiciones sobre escaleras establecidas a continuación:

**Art. 94. Circulaciones verticales (escaleras).** - Las escaleras de las construcciones deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- . a) Los edificios tendrán siempre escaleras que comuniquen todos sus niveles aun cuando existan elevadores. Se calculará el número necesario de escaleras principales y su correspondiente ancho, de acuerdo a las distancias, capacidad y número de personas que transiten por ellas.

- . g) Las escaleras contarán preferiblemente con ocho contrahuellas entre descansos, excepto las compensadas o de caracol.
- . h) En cada tramo de escaleras las huellas serán todas iguales, lo mismo que las contrahuellas.
- . i) El acabado de las huellas será antideslizante.
- . j) Toda escalera tendrá un descanso al inicio y final de la misma.
- . l) Las escaleras de un edificio, salvo las situadas bajo la rasante, deberán disponer de sistemas de ventilación natural y directa al exterior que facilite su aireación.

**Art. 98. Rampas.** - Las rampas para peatones en cualquier tipo de construcción deberán satisfacer los siguientes requisitos.

- a) Tendrán una anchura mínima igual a 1,20 m. El ancho mínimo libre de rampas unidireccionales será de 0.90 m.
- b) La pendiente transversa máxima será del 2%
- c) Se establece los siguientes rangos de pendientes longitudinales para los tramos de rampa entre descansos, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal.

Longitud Sin límite Hasta 15 m. Hasta 10m. Hasta 3m.

La pendiente máxima (%) 3.33

- . d) Los pisos serán antideslizantes.
- . e) Cuando la rampa supere el 8% de pendiente deberán llevar pasamanos según lo indicado en la NTE INEN 2 244

**Art. 99. Pasamanos en las circulaciones.** - Cuando se requiera pasamanos en las circulaciones horizontales, escaleras o rampas, la altura mínima de ésta será de 0,85 m. y se construirán de manera que impidan el paso de niños a través de ellos.

En el caso de edificios para habitación colectiva y de escuelas primarias, los pasamanos deberán estar compuestos sólo de elementos verticales lisos y no permitirán el paso de un globo de 0,10 m. de diámetro.



## SECCIÓN CUARTA: ACCESOS Y SALIDAS

**Art. 100. 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. 101. Dimensiones mínimas.** - El ancho mínimo de accesos, salidas de emergencia y puertas que comuniquen con la vía pública, será siempre múltiplo de 0,60 m. y no menor de 1,20 m.

Para determinar el ancho total necesario, se considerará como norma, la relación de 1,20 m. por cada 200 personas.

Se exceptúan de esta disposición, las puertas de acceso y viviendas unifamiliares o departamentos y oficinas ubicadas en el interior de edificios y a las aulas en edificios destinados a la educación, las que podrán tener un ancho libre mínimo de 0,90 m.

**Art. 102. Accesos y salidas en locales de uso público.** - Los accesos que en condiciones generales sirvan también de salida deberán permitir un rápido desalojo del local, considerándose como un ancho mínimo de 1.80 m.

Para el cálculo del ancho total del acceso, se regirá a la norma del Artículo 101 de esta Sección.

Toda edificación deberá disponer al menos de una fachada accesible a los vehículos de servicio contra incendios y de emergencia, de manera que exista una distancia máxima de 30 m. a la edificación más alejada desde el sitio de estacionamiento y maniobras. Esta distancia disminuirá en función de

**Art. 104. Salidas de emergencia.** - Cuando la capacidad de los hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, discotecas, espectáculos deportivos sea superior a 50 personas. o cuando el área de ventas, de locales y centros comerciales sea superior a 1.000 m<sup>2</sup>, deberán contar con salidas de emergencia que cumplan con los siguientes requisitos:

- a) Deberán existir en cada localidad o nivel del establecimiento.
- b) Su número y dimensiones se registrarán por la norma del Artículo 101-102 de esta sección de manera que, sin considerar las salidas de uso normal, permitan el rápido desalojo del local.
- 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.
- d) Deberán disponer de iluminación adecuada y en ningún caso, tendrán acceso o cruzarán a través de locales de servicio tales como cocinas, bodegas y similares.

**Art. 105. Salidas para 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). Las salidas para evacuación de gran longitud deberán dividirse en tramos de 25 m mediante puertas resistentes al fuego.
- b). La salida para evacuación en todo su recorrido contará con iluminación y señalización de emergencia
- c). Cada uno de los elementos constitutivos de las salidas para evacuación, como vías horizontales, verticales, puertas, etc. deberán ser construidas con materiales resistentes al fuego
- d). Si en las salidas para 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.

e). Toda escalera que forme parte de la salida para 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 combustible.

f). 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.

**Art. 106. Señalización.** - Las salidas incluidas las de emergencia, de todos los locales afectados por el Artículo 93 de esta Sección, deberán señalizarse mediante textos y símbolos en letreros claramente visibles desde cualquier punto del área a al que sirvan y estarán iluminados en forma permanente, aunque se llegare a interrumpir el servicio eléctrico general.

Las características de estos letreros deberán ser las especificadas en el reglamento contra incendios del Cuerpo de Bomberos de Ambato.

**Art. 107. Puertas.** - Las puertas de las salidas o de las salidas de emergencia de hoteles, hospitales, centros de reunión, salas de espectáculos, discotecas, espectáculos deportivos, locales y centros comerciales, deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- . a) Siempre serán abatibles hacia el exterior sin que sus hojas obstruyan pasillos o escaleras.
- . b) Contarán con dispositivos que permitan su apertura con el simple empuje de los concurrentes.
- . c) Cuando comuniquen con escaleras, entre la puerta y el desnivel inmediato deberá haber un descanso con una Longitud mínima de 1.20 m. y
- . d) No habrá puertas simuladas ni se colocarán espejos en las mismas

**Art. 108. Vestíbulos.** - Las edificaciones que sobrepasen los 500,00 m<sup>2</sup> de área útil deberán tener un vestíbulo de acceso con un área mínima de 12,00 m<sup>2</sup>., cuyo lado menor sea de 3,00 m. Por cada 500,00 m<sup>2</sup>. Adicionales o fracción se aumentará en 0,50 m. el lado mínimo del vestíbulo.

La puerta principal de acceso tendrá 1,20 m. de ancho como mínimo. En el vestíbulo se ubicará tanto la nomenclatura correspondiente al edificio como también un buzón de correos.

La circulación general a partir del vestíbulo tendrá como mínimo 1,20 m. de ancho.

El vestíbulo deberá permitir una inmediata comunicación visual y física con la circulación vertical del edificio.

## **SECCIÓN SEGUNDA EDIFICIOS DE COMERCIOS Y OFICINAS**

**Art. 169. Servicios sanitarios en comercios.** - Todo local comercial hasta 50,00 m<sup>2</sup>. de área neta, dispondrá de un cuarto de baño equipado con un inodoro y un lavamanos.

Cuando el local supera los 100,00 m<sup>2</sup>. dispondrá de dos cuartos de baño de las mismas características anteriores.

**Art.170. Servicios sanitarios para el público en comercios.** - Los edificios destinados a comercios con más de 1.000,00 m<sup>2</sup>. de construcción dispondrán de servicios sanitarios para el público, debiendo estar separados los de hombres y mujeres, y estarán ubicados de tal manera que no sea necesario subir o bajar más de un piso para acceder a ellos.

El número de piezas sanitarias, estará determinado por la siguiente relación: Por los primeros 400,00 m<sup>2</sup>, o fracción de superficie construida se instalarán un inodoro, un urinario y un lavamanos y un inodoro y un lavamanos para mujeres. Por cada 1.000,00 m<sup>2</sup>, o fracción excedente de esta superficie, se

instalará un inodoro, un lavamanos y dos urinarios para hombres y dos inodoros y un lavamanos para mujeres.

**Art. 172. Cristales y espejos.** - En comercios y oficinas, los cristales y espejos de gran magnitud, cuyo extremo inferior esté a menos de 0.50m del piso, colocado en lugares a los que tenga acceso el público, deberán señalarse o protegerse adecuadamente para evitar accidentes.

No podrán colocarse espejos que por sus dimensiones o ubicación puedan causar confusión en cuanto a la forma de tamaño de vestíbulos o circulaciones.

**Art. 174. Locales de comercio de productos alimenticios.** - Los locales que se construyan o se habiliten para comercio de productos alimenticios a más de cumplir con las normas de la presente Sección y otras pertinentes del Normativa, se sujetarán a los siguientes requisitos:

- . b) Los muros y pavimentos serán lisos, impermeables y lavables.
- . c) Los vanos de ventilación de locales donde se almacenen productos alimenticios estarán dotados de mallas o rejillas de metal que aislen tales productos de insectos y otros elementos nocivos; y,
- . d) Tendrán provisión de agua potable y al menos de un fregadero.
- . e) Dispondrá de un vestidor y batería sanitaria para hombres y otra para mujeres de uso exclusivo de los empleados, compuesta por un inodoro, un lavabo y una ducha.
- . f) Cada local dispondrá de un 1/2 baño para el público.

**Art. 175. Dimensiones de puertas.** - Se adoptarán las siguientes dimensiones para puertas de oficinas:

Altura mínima: Anchos mínimos:

- a) acceso a oficinas y comercios
- b) comunicación entre ambientes
- c) baños 0,80 m. y 0,90 m. para minusválidos según norma NTE INEN 2 309:2000

## **APLICACIÓN DE ORDENANZA DE BOMBEROS**

### **12.2. Medios de egreso**

(a) NUMERO DE SALIDAS. Todos los establecimientos deben contar con dos salidas, separadas entre sí, exceptuándose los locales cuya superficie sea menor a 200 m<sup>2</sup> de área bruta y que dispongan puertas de acceso mayores a 1.20 metros.

(d) DISPOSICIONES ADICIONALES DE SEÑALIZACIÓN. En los centros comerciales se deberá colocar en un lugar visible y en cada piso, un esquema informativo en cada entrada, donde se muestre la identificación del lugar, la ubicación y recorrido hacia las salidas.

ILUMINACIÓN DE EMERGENCIA. Todas las edificaciones de este grupo deberán tener iluminación de emergencia que cubra los pasillos, escaleras interiores y recorridos de salidas disponibles. Esta iluminación deberá cumplir con la RTO 5 vigente.

### **12.3. Sistemas de detección y alarma**

(b) Los establecimientos con áreas entre 200 y 500 m<sup>2</sup> deberán contar con un sistema de iniciación manual.

(c) INICIACIÓN. El sistema de alarma se deberá iniciar por medios manuales y detección automática (sensores de humo, calor).

(d) NOTIFICACIÓN. La notificación de alarma de incendios será de acuerdo a lo establecido en la RTO 6 vigente.

### **12.4. Sistemas de supresión o extinción de incendios**

(c) EXTINTORES PORTATILES. Se deberán colocar extintores portátiles de incendio en todas edificaciones este grupo. Estos deberán cumplir con la RTO 7 vigente.

(b) PLAN DE EMERGENCIA. Las edificaciones de esta ocupación, cuya área bruta supere los 200 m<sup>2</sup> deberán contar con un plan de emergencias.

## 2.6 Marco referencial

### 2.6.1 Referente Internacional América Cielo- Bogotá

Ubicado en la zona Gourmet de Bogotá en el Sector de Rosales. El restaurante fue revestido casi en su totalidad con madera de teca, su entrada cuenta con un jardín de helechos y vegetación autóctona de los bosques colombianos, en su interior cuenta con un jardín vertical que brinda un ambiente estimulante. En cuanto a su cocina, es una de las más sofisticadas de América Latina. El restaurante cuenta con dos salones privados y una cava de vinos. Ofrece comida colombiana con diferentes técnicas culinarias. Su menú cuenta con 12-15 platos para cena almuerzos en tres pasos y debido a su renombre atiende únicamente bajo reserva. (El Cielo)

### SOPORTE FOTOGRÁFICO Y ANÁLISIS



Figura 13. Fachada principal

Tomado de El Cielo (2017)



Figura 14. Salón Principal Con Jardín Vertical

Tomado de El Cielo (2017)



*Figura 15.* Hall de acceso

Tomado de El Cielo (2017)

- El concepto que maneja el restaurante es tal como el nombre el cielo. Manejando así una mezcla de materiales de manera tal que envuelven al comensal en un ambiente refrescante y relajante, como en un jardín de Edén desde el momento que se ingresa.
- El manejo de su vegetación es bastante bien controlado puesto a que el restaurante se encarga de resaltar la belleza colombiana escogiendo especies nativas de sus bosques.  
(El Cielo)
- El restaurante tiene dos salones privados que son generalmente usados para eventos sociales como matrimonios civiles y pedidas de mano.



*Figura 16.* Cocina

Tomado de El Cielo (2017)





Figura 17. Alacena

Tomado de El Cielo (2017)



Figura 18. Cava de Vinos

Tomado de El Cielo (2017)

- La cocina posee mesones de mármol italiano “acquabianca de Carrara” en blanco.
- Deja de ser una cocina únicamente industrial puesto a que cuenta con un laboratorio químico de alto nivel, un roto destilador en el cual se puede destilar todo en ese momento, Paco jet se encarga de moler cualquier producto, Roner que controla la temperatura, máquinas de baño maría.

Gracias a toda esta “maquinaria” el restaurante se asegura que el olor que se despidе de la comida al momento de su preparación sea el mínimo.

- Cuenta con un sistema de extracción de olores en cocina que asegura que los olores al interior de esta no se mezclen y así se puede apreciar de mejor manera lo que se está creando en un ambiente puro.

(Patiño, 2011)

## **APORTE**

El presente proyecto nos brinda una nueva perspectiva de los equipos o maquinas necesarios para la aplicación en cocina, debido a que estos dependen del menú o tipo de comida que el restaurante sirve a sus consumidores, es por esto que a través del logro de una selección de comida específica se podrá aplicar una selección de mobiliario necesario para la preparación de los alimentos, primara el uso de acero inoxidable, y este no únicamente se utilizará en mobiliario, sino que también se aplicara para revestimiento de paredes de ser necesario.

Cielo también muestra un concepto bastante claro, lo cual es necesario lograr en villa alhambra, esto será logrado a través de la aplicación de diferentes texturas, colores e iluminación, lo cual ira de la mano con los detalles u ornamentos.

### **2.6.2 Referente internacional otro continente**

#### **LA TOUR D'ARGENT-PARIS**

Ubicado en Paris- Francia, es uno de los restaurantes más antiguos del mundo, puesto a que data del siglo XVI, el restaurante está en el último piso del edificio en el cual se ubica, y posee una vista panorámica de París como puntos principales el río Sena y la catedral de Notre Dame, el restaurante también cuenta con una bodega de vinos que alberga más de 450.000 botellas.

A pesar de su decadencia culinaria de 3 a 1 estrellas el restaurante es bastante famoso pues en este se inspiraron los creadores de la película "Ratatouille".

## SOPORTE FOTOGRÁFICO Y ANÁLISIS



Figura 19. Entrada al restaurante

Tomado de Observación Gastronómica 2 (2017)



Figura 20. Vestíbulo

Tomado de Observación Gastronómica 2 (2017)

- Es un restaurante temático puesto a que aprovecha su historia y se ha convertido en museo, el cual se maneja en planta baja, expone mobiliario, la disposición de una mesa, cartas y fotografías de personajes famosos que visitaron el restaurante



Figura 21. Vista lateral derecha

Tomado de Observación Gastronómica 2 (2017)



- De la misma forma su diseño interior maneja un estilo ecléctico entre neoclásico, y rococó el cual esta notablemente presente en su artesonado.

## **APORTE**

El restaurante nos demuestra que realizar un rediseño en un espacio antiguo, conservando sus características representativas, es logrado a través de una correcta combinación de todos los elementos que componen el espacio, es decir mobiliario, textiles, color, iluminación, ornamentos, entre otros. De tal manera que se logre un ambiente armónico, cabe recalcar que no es necesario que todos los elementos sean de una misma época, si no por el contrario, se trata de mezclar estilos de tal manera que pase desapercibido, pero resulte agradable para el usuario.

### **2.6.3 Referente nacional**

#### **ROKA PLAZA-AMBATO**

El Roka Plaza es un hotel boutique ubicado en el centro de la ciudad de Ambato-Ecuador, en la calle Bolívar, entre Quito y Guayaquil, el hotel fue hecho en una de las casas antiguas y patrimoniales de la ciudad, anterior al hotel restaurante sirvió de discoteca para su ciudad.

El restaurante no es exclusivo del hotel, sino que está abierto al público.

## SOPORTE FOTOGRÁFICO Y ANÁLISIS



*Figura 25.* Fachada principal

Tomado de ROKA PLAZA (2017)

- Restaurante realizado en una casa patrimonial
- Destaca los materiales reales de su arquitectura, en este caso es piedra pishilata



*Figura 26.* Vista superior del restaurante

Tomado de ROKA PLAZA (2017)



*Figura 27.* Vista frontal salón principal

Tomado de ROKA PLAZA (2017)



- Su mobiliario va acorde con la arquitectura
- Su lámpara principal busca similitud con las lámparas originales puestas en pasillos, usan luz cálida y media en toda la zona de restaurante, indirecta para jardines y cuadros en paredes.
- Al interior sus puertas han sido restauradas, es decir usan las puertas originales, sin embargo, las puertas de acceso han sido cambiadas por modernas.



*Figura 28.* Salón privado vista lateral

Tomado de ROKA PLAZA (2017)

- Posee un salón privado en el que se realizan eventos como matrimonios civiles y pedidos de mano.
- Sus patios interiores han sido cubiertos por diferentes pérgolas.
- Al interior sus pisos son los originales en madera y piedra, lo único que cambió parcialmente fue el piso de lo que alguna vez fue la pista de baile que posee luz indirecta.

### **APORTE**

Es importante lograr la exposición o destaque de los elementos patrimoniales del objeto arquitectónico por medio del diseño, estos pueden ser arquitectónicos u ornamentales, es importante puesto a que dichos elementos son los encargados de resaltar y contar la historia del inmueble como tal, se logra entender que cada uno de los elementos forma una unidad y sin estos no está completa.

### 3. CAPITULO III. MATRIZ INVESTIGATIVA

En este capítulo se procederá a comprobar los objetivos antes planteados, por medio de diferentes soluciones que mejoraran la calidad del servicio que el establecimiento busca ofrecer al usuario, para el logro de esto se profundizara en las necesidades y problemática mediante encuestas, y a su vez entrevistas a profesionistas relacionados con el proyecto, posteriormente se realizara un análisis y tabulación de dichos datos llegando al reporte de resultados.

#### 3.3. Análisis de objetivos

##### 3.3.2. Matriz investigativa-cuadro de objetivos

Tabla 8

*Matriz investigativa-cuadro de objetivos*

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	HERRAMIENTAS
<b>GENERAL</b>			
Remodelar mediante una intervención interiorista del <b>salón de eventos villa alambra</b> para su cambio de uso a un <b>restaurante temático con énfasis en la remembranza</b>	1. Salón de eventos Villa Alhambra 2. Restaurante temático con énfasis en la remembranza	Normativas correspondientes a la tipología de comercio y servicios. 2. Conocimiento de la ficha patrimonial de la villa. Adquirir un mayor conocimiento sobre la historia de la ciudad.	Investigación de Normativa de Arquitectura y Urbanismo. Adquisición de Ficha Patrimonial en el Instituto de Patrimonio Cultural. Entrevista a un historiador de Ambato



<b>SEGURIDAD</b>			
Mediante la <b>aplicación de la normativa</b> garantizar la salida en el tiempo adecuado del <b>usuario en caso de emergencias.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa contra incendios.</li> <li>2. Asegurar la seguridad del usuario en caso de emergencias</li> </ol>	Normativa de bomberos correspondientes a la tipología de comercio y servicios	Investigación de Normativa de bomberos.
<b>Manteniendo los elementos protegidos</b> de la edificación garantizar que el usuario realice eficientemente las actividades.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mantenión de elementos patrimoniales</li> <li>2. Seguridad del usuario al interior de las instalaciones</li> </ol>	Readecuación de un espacio patrimonial	Entrevista a un arquitecto de patrimonio. Encuestas al usuario.
<b>HABITABILIDAD</b>			
Lograr un óptimo uso de <b>ahorro de energía</b> con la implementación de iluminación led.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistemas de iluminación</li> </ol>	Ahorro de energía Sistema de iluminación LED	Entrevista a un especialista de iluminación
Definir un correcto <b>manejo de residuos</b> de modo que no afecte al restaurante.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa de Arq. y urbanismo.</li> <li>2. Manejo de residuos</li> </ol>	Normativas correspondientes a la tipología de comercio y servicios.	Entrevista a un chef

<b>FUNCIONALIDAD</b>			
<b>Integración de los espacios del salón de eventos villa alhambra.</b>	1. Salón de eventos Villa Alhambra 2. Integración de espacios.	Ficha patrimonial Elementos de integración	Entrevista a un historiador
<b>Destacar los elementos y espacios emblemáticos</b> de la villa como el acceso principal, sus patios tanto interiores como exteriores.	1. Destaque de elementos emblemáticos	Investigación sobre el estilo ecléctico en la villa.	Adquisición de Ficha Patrimonial en el Instituto de Patrimonio Cultural Entrevista a un arquitecto patrimonial
<b>Definir un estilo de mobiliario</b> exclusivo para el salón de eventos villa alhambra de modo que los usuarios puedan realizar sus actividades eficientemente.	1. Estilo de mobiliario 2. Comodidad del usuario	Aplicación de la ergonomía Investigación del producto	Entrevista a un especialista en mobiliario.

### 3.4. Proceso investigativo

A continuación, se detallarán las entrevistas a los diferentes profesionales y especialistas escogidos, para lograr un mejor desarrollo del proyecto.

### **3.4.2. ENTREVISTAS**

#### **3.4.2.1. ENTREVISTA UNO - CHEF**



*Figura 29.* Pedro Flores

Perfil - Graduado de Ingeniería de Administración Gastronómica en la Universidad Internacional del Ecuador.

Certificado en comida de Vanguardia del Basque Culinary Center San Sebastián-España

Cocinero restaurante Áureo en Cumbayá.

1. ¿Cuál cree que es el mobiliario y la distribución adecuada para un restaurante que brindará atención a más o menos 100 comensales?

La distribución de áreas de trabajo para un mejor manejo y orden del trabajo para un restaurante de estas dimensiones son en área de cocina caliente, el área de cocina fría, área de pastelería, área de bodega con área de recepción de mercadería,

Lo recomendable es un metro entre los comensales y al menos 2.25 metros entre las mesas, con una concentración de personas no mayor a 4 personas cada 10 metros. Lo más probable que tengas que reducir la cantidad de mesas

con estas medidas, pero es necesaria para reducir las posibilidades de contagio 1.84 metros cuadrados

2. ¿Cuál es la distribución adecuada de cocina espacio de trabajo y lavaplatos?

Lineal:

- Ventajas: Dos personas pueden trabajar una al lado de la otra
- Inconvenientes: No es adecuado para usuarios en silla de ruedas ya que las distancias entre zonas de trabajo son demasiado grandes

Doble línea:

- Ventajas: Adecuado en cocinas con una puerta en cada extremo
- Inconvenientes: Alimentos y utensilios deben trasladarse de un lado a otro
- Nota: Fregadero y placa cocción deben estar en el mismo lado

Forma en U:

- Ventajas: Reduce distancias y concentra estaciones de trabajo
- Inconvenientes: Espacio condicionado por el área de giro de una silla de ruedas

Forma en L:

- Ventajas: La disposición triangular aporta continuidad a las estaciones de trabajo
- Inconvenientes: Dos usuarios de silla de ruedas no pueden trabajar al mismo tiempo
- Nota: El ángulo de la L permite al usuario de silla de ruedas acceder al fregadero y placa cocción con el área de preparación en medio

3. ¿Cuál es recomendación para la cava de vinos del restaurante?

Hay dos tipos de cavas: la "cava de vinos" en sí que tiene el clima controlado para regular temperatura y humedad; y la "cava pasiva" que no controla artificialmente ni temperatura ni humedad, pero que en cambio son construidas debajo del nivel del piso para prevenir fluctuaciones del clima.

4. ¿Cuál es el manejo adecuado en cuanto a residuos de un restaurante?

Para un restaurante de estas dimensiones se debe tomar en cuenta en cada lavadero de platos la implementación de una trampa de grasa. Y un área para el almacenaje temporal de aceites quemados y usados para que las entidades encargadas puedan retirar del establecimiento con facilidad.

Un área afuera del restaurante para el almacenaje y clasificación de basura.

Para el diseño de tuberías tiene que tener canaletas en la cocina para que el momento de la limpieza no se estanque el agua y la tubería correspondiente para que no existan problemas de obstrucción con residuos.

5. ¿Qué equipos o maquinaria son estrictamente necesaria para la creación de este restaurante?

Primero se debe conocer la carta y platillos que se van a brindar y según esas necesidades se realiza la adquisicionales los equipos y maquinaria. Pero en la mayoría de restaurantes de este tipo poseen como elementos básicos un horno eléctrico o a gas, una cocina, refrigeradora, congeladora, o cuartos fríos, salamandra.

6. ¿Cuál es su recomendación para la implementación de una campana extractora?

Para la instalación de la campana extractora se deben analizar como puntos principales: Analizar la potencia del motor para la extracción de olores según la capacidad de producción del restaurante y depende de la potencia se diferencia el precio que puede ser un influyente en decisiones.

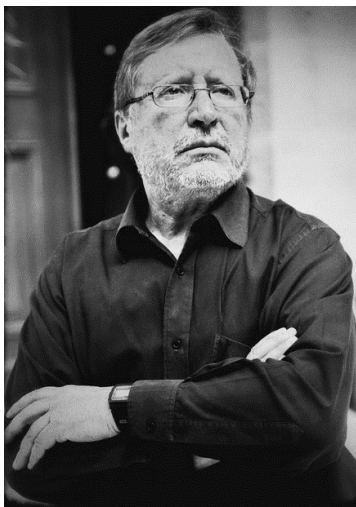
7. ¿Cuál es su recomendación para el presente proyecto?

Para el diseño interior del restaurante primero se debe conocer el enfoque que quiere brindar el chef y la comida, y en conjunto con la arquitecta se intentara brindar un lugar que de complemento de la cocina o platillos logren dar una experiencia total al comensal.

### **APORTE**

La presente entrevista clarifico las dudas referentes al diseño del restaurante, la observación del chef en cuanto a medidas no únicamente para la comodidad de los comensales, si no también considerando el tema de contaminación cruzada, será aplicado en el restaurante, para garantizar la salud de los usuarios, en cuanto a cocina se implementará una disposición en U entre lavaplatos, espacio de trabajo y cocina, debido a que es la más conveniente, se hará uso de materiales de fácil limpieza, en especial de acero inoxidable, se implementará un sistema de control de residuos, y en base a la cocina implementada se instalará la campana extractora, en cuanto a las áreas se implementara las áreas básicas de refrigeración, cuarto de secos y área de trabajo, y área externa para manejo de residuos en el cual se mantendrán los tachos de basura así como también una llave de agua para limpiar posibles derrames de líquidos provenientes de esta.

### 3.4.2.2. Entrevista dos- arquitecto patrimonial



*Figura 30.* Arq. Alfonso Ortiz

Adaptado de ConventosSquareSpace

Arquitecto ecuatoriano, nace en Quito en 1948. Graduado de la Universidad Central del Ecuador. Especializado en conservación y restauración de monumentos en Cusco (UNESCO / INC - Perú, 1975) y Florencia (Universidad de Florencia, Italia, 1977). Director del Departamento de Restauración Arquitectónica del Museo del Banco Central del Ecuador (1980-1984). Director Nacional del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (1988-1990). Director de Patrimonio Cultural del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito (1990-2000). (archivo metropolitano de la historia de Quito, s.f.)

1. ¿Qué tipo de restauración espacial es recomendable para la villa según su grado de protección parcial?

Es muy difícil establecer criterio sin conocer el edificio, los deterioros la historia de un edificio varia uno de otro, por lo cual establecer criterios generales de una intervención parcial es muy difícil sin conocer, sin embargo en principio lo que se debería hacer es guardar estrictamente la tipología real de la casa, y cualquier integración moderna debe llevar las características del momento en el que se hacen las cosas, para no confundir y alterar el edificio, debe quedar claro que es lo antiguo y patrimonial y que es lo que se incorpora, y esto a su vez no deberá ocultar ni desvalorizar lo más importante que es la casa actual.

2. ¿Qué solución interiorista es la adecuada para el destaque de su sistema constructivo?

No creo que en este tipo de casas lo importante sea su sistema constructivo, si no su decoración, el carácter de este tipo de casa debe estar dado por sus elementos ornamentales, cornisas, molduras, cielos rasos. Tiene incorporada una decoración que le da carácter a la casa, entonces estos ornamentos son los que deben ser valorados, y actuar en consecuencia respecto a como se va a intervenir, a que acabados se debe usar, que mobiliario se debe usar, iluminación, etc., todo esto deberá destacar la arquitectura existente.

3. ¿Se puede lograr una perfecta sincronización de espacios sin necesidad de tumbar paredes?

En este tipo de casa se debe tener cuidado debido a que sus paredes son soportantes, el riesgo de tumbar una pared puede llegar a significar un deterioro estructural de la casa y puede producir un colapso, entonces la apertura de paredes no es muy recomendable, se puede buscar la creación de ciertos vanos para sincronizar espacios.

No se debe confundir el derrocamiento con la liberación, la liberación es despojar al edificio patrimonial de esos elementos que no forman parte, o los elementos añadidos sin criterio que no forman parte del patrimonio, y esto no solamente puedes si no que debes eliminar.

4. ¿Cómo se puede lograr el destaque de sus elementos emblemáticos eclécticos?

Recuperar y mantener todos los elementos que le dan carácter, se puede trabajar con un tratamiento muy sutil de cromática, resaltando estos elementos especiales de la casa, potenciando así los elementos eclécticos de la casa, con sutileza y delicadeza.

5. ¿El cambio de uso de la villa puede ayudar a incrementar o mejorar el conocimiento sobre dicho patrimonio?



Claro, mas todavía cuando una casa se vuelve un espacio social, debido a que los clientes que van a dicha casa van a valorar la casa, generalmente es recomendable que un edificio patrimonial sirva como un lugar de carácter público, de esta manera se da más a conocer, y así en Ambato su gente entenderá, que si poseen edificios antiguos, y no es una ciudad moderna construida después del terremoto, mucha gente se ha empeñado en borrar las huellas de la ciudad antigua, y valorar este tipo de arquitectura es valorar su historia y pasado ilustre.

6. ¿Qué importancia tendrá el manejo y rescate de los patios tanto interiores como exteriores de la villa?

Siempre estos espacios son fundamentales en la arquitectura, puesto a que la relación interior exterior le brinda cierta dinámica, incluso ayuda con circulación o a veces simplemente por vista, en especial en esa arquitectura está concebida en una integración entre el jardín y la casa, y esto hay que potenciar estos usos, y en un restaurante en muy importante los espacios verdes considerando a los niños es potenciar el uso de la casa como restaurante.

7. ¿Cuáles elementos son los más importantes a la hora de intervenir?

Eso no se puede mencionar, debido a que la casa es un todo, hay que entender a la arquitectura en toda su complejidad y relación entre espacios sistemas constructivos y materiales, pero en especial se debe rescatar, potenciar y recuperar la tipología de la casa.

8. ¿Cuál es su recomendación para el presente proyecto?

Lo que yo creo que es importante es que el arquitecto tenga claro que está interviniendo en una obra que es de otro arquitecto, hay que respetar su autoría, piensa que esa obra tiene una historia, debes guardar ese respeto a la obra en la que intervienes, con delicadeza, inteligencia y sensibilidad.

## APORTE

La intervención de la casa se realizará de forma parcial, aplicando criterios de manera realista, para rescatar todo su valor histórico. Pensando en el inmueble como una unidad, de esta manera la intervención tendrá una misma lectura, sin embargo, se debe procurar mantener lo patrimonial y lo moderno con sus respectivas características.

Realizar exploraciones para saber si debajo de la pintura están los frescos.

Buscar interpretar los espacios remodelados para así recuperarlos.

### 3.4.2.3. Entrevista tres- especialista mobiliario



*Figura 31.* Esteban Manzano

Adaptado de EstebanManzano

Director de Vanguardia Design. Arquitecto Interior, Master en Diseño de Mobiliario. Catedrático Universitario. Especializado en el diseño gráfico arquitectónico, fotografía y diseño y construcción de mobiliario. (Manzano, 2012)

1. ¿Qué tipo de muebles fijos y mobiliario para los clientes es necesario considerar en el diseño del restaurante?

Al ser un restaurante de gama alta se debe considerar dos metros cuadrados por persona debido a que los comensales no únicamente

pagaran por la comida si no por el espacio que ocupan dentro del lugar, sabiendo de esto el mobiliario ira de acuerdo a la ambientación que tenga el restaurante. Es necesario tomar en cuenta que si es un restaurante de lujo se debería usar un mobiliario que se destaque del resto a través de aplicaciones de cobre, el uso de maderas puras, o incluso mobiliario de diseñador, esto ira de la mano del concepto.

2. ¿qué tipo de distribución de mobiliario recomienda para las diferentes áreas de bar, restaurante, y cocina?

En cocinas lo recomendado siempre será acero inoxidable, sobre todo en los mesones de preparación de alimentos o mesas de trabajo

En barras se deben considerar materiales duros, puede ser maderas, granitos, acero, cuarzos, etc.

En cuanto al área del restaurante el uso de mueble realizados con madera es aconsejable, debido a que esto brinda una sensación más cálida a cualquier espacio y al ser una casa patrimonial va mucho con esta aura existente.

Aprovechando al estilo ecléctico es recomendable mezclar estilos o innovar mobiliario antiguo con materiales nuevos.

3. ¿Qué estilo de mobiliario es el adecuado para el restaurante manteniendo la remembranza como punto principal?

Es aconsejable el uso de muebles de autor debido a que le dará un realce al restaurante, o pueden ser rediseños de muebles antiguos.

Siempre tener en cuenta el concepto de cada área para así realizar una propuesta coherente

4. ¿Cuál es su recomendación para el presente proyecto?

Espacios que transmitan una sensación, logrando que cada uno de los espacios no sean monótonos

Un diseño radical no lo típico.

## **APORTE**

Se utilizará como material principal para muebles la madera, con el objetivo de brindar una sensación de calidez al lugar, sin embargo, no todo el mobiliario será de un mismo material, si no que se hará uso de diferentes materiales, también se busca implementar según el área mobiliario de diseñador, y para áreas de espera réplicas de diseñadores con el fin de mantener un solo ambiente entre arquitectura y mobiliario, en salas mínimas se manejará un espacio de 2m por persona, para cocinas se hará uso de materiales impermeables así como en piso también a excepción de las zonas calientes en las que se hará uso exclusivo de acero inoxidable.

### **3.4.2.4. Entrevista cuatro- historiador**



*Figura 32.* Edison Camino

Adaptado de EL COMERCIO

Perfil – Diputado.

Ingeniero Químico con Doctorado en Canadá

1. ¿Qué elementos de la historia ambateña debería tomar en cuenta para el diseño?

Al ser esta una casa republicana vale la pena destacar temas que vayan desde el tiempo de la república.

- El tema de la segunda constituyente que se dio en Ambato y se mencionan los nombres de todos los que colaboraron ahí
- La primera imprenta de la cual hay un monumento en Pinillo es la primera imprenta en Ecuador para la edición eficiente de libros se da en el siglo 16 pero la gente lo niega y lo atribuyen al siglo XIX.
- Juan León Mera, Juan Montalvo y Juan Benigno Vela (moralistas, políticos, rebeldes, valientes) del siglo XIX
- La industria textil ambateña es destacada a nivel nacional existieron la empresa LA europea y la famosa algodонера

Estos son los temas que se debe considerar debido a que son temas que enorgullecen al ambateño, sin embargo, existen otros datos curiosos que no por muchos es conocido, pero es importante.

-Las recuas (arrieros, transportador de bienes) los mejores del país reconocidos a nivel nacional por reales y comprometidos (tenían su vestimenta) transportaban cosas de una ciudad a otra en mulas o caballos por el Camino Real. Camino hecho por nuestros antepasados los españoles desde Cartagena hasta Babahoyo, en Ecuador iba por Tulcán Quito Ambato Babahoyo y Guayaquil, dicho camino pasaba exactamente por la ahora avenida Miraflores antes de que esta se convierta en un barrio residencial e incluso al comienzo del barrio era el descanso para los viajeros, esto en el siglo XIX

## 2. ¿Qué selección de fotos se debería exponer?

Se puede poner fotos de parques especialmente 12 de noviembre por ser de la independencia, quintas, fotos de antes y después del terremoto, el desfile F.F.F, primeros autos, algodонера vista de la ciudad y casas antiguas. Sin embargo, esto será un verdadero reto debido a que antes de 1900 no se registran muchas fotografías en Ambato

3. ¿Qué debería destacar?

Se debe destacar la república, la independencia, el heroísmo de los próceres de la independencia y los tres juanes. Sin embargo, se debería buscar destacar al ambateño trabajador, forjador de la industria textil, cuero, hilo, etc.

4. ¿Cuál es su recomendación para el presente proyecto?

Destacar el camino real que pasaba por Miraflores hasta que en 1940 Miraflores se hizo barrio residencial

**APORTE**

Se dará especial énfasis a los datos históricos poco comunes o menos conocidos en Ambato con el objetivo de lograr que tengan la apreciación correcta.

Se definirán temas para la implementación de las salas y se profundizará sobre los mismos.

**3.4.2.5. Entrevista cinco- especialista iluminación**



*Figura 33.* Ximena Vacas

Perfil – Arquitecta y profesora de luminotecnia en la Universidad de las Américas.

1. ¿Qué tipo de iluminación es la adecuada para el restaurante?

Ya que el restaurante tiene un giro de alta cocina es recomendable usar luz de intermedio a cálida para generar un ambiente más acogedor

Es recomendable tener luz por zonas y no hacer mucho uso de luz general, sin embargo hay que tener en cuenta con el restaurante se acomodará en cuanto al mobiliario, es decir se deben generar zonas de mobiliario fijo donde se puede tener luces puntuales o descolgadas sobre las mesas, y zonas donde el diseño del mobiliario pueda variar según la ocasión para la que dicha sala se preste, y en este caso se puede hacer uso de una luminaria más flexible que me permita realizar los cambios deseados en la sala.

2. ¿Cuáles son los niveles mínimos de iluminación y calidad de luz es la apropiada para que los comensales se sientan a gusto dentro del restaurante?

Con la tendencia de iluminación LED actualmente el IRC esta sobre 80, lo cual es conveniente para el proyecto, puesto a que la baja calidad de IRC produciría una distorsión sobre los colores de la comida. En cuanto al nivel de iluminación, es recomendable un nivel entre 150-200, la cual no es intensa y esto lograría que los comensales busquen una mayor estadía en el restaurante

3. ¿Cuáles son los niveles mínimos de iluminación y calidad de luz es la apropiada para que los comensales admiren los elementos de remembranza?

Siempre es recomendable usar la regla de 3 a 1 entonces si la luz general posee 100 lúmenes los cuadro deberían tener 300 lúmenes, se debe tener en cuenta que no todos los cuadros expuestos pueden tener la misma intensidad, se debe entender que si son fotografías se puede usar una exposición de luz fuerte, pero en pinturas como acuarelas, oleos, etc. la luz debe ser tenue, y se aconseja en esta área usar sensores de movimiento para que de esta manera las pinturas no se dañen o deterioren por los efectos de la luz sobre estas

4. ¿Qué niveles mínimos de iluminación son necesarios para desarrollar las actividades correctamente en la cocina?

Se debe tomar en cuenta que para áreas de trabajo como cocinas el nivel recomendable es de hasta 500 debido a que son áreas en las que se necesita efectividad en cuanto a las actividades que se realizan, es recomendable el uso de luz de intermedia a fría, debido a que esta logra que las personas realicen sus actividades pronto. De la misma manera su IRC deberá ser mínimo de 80

5. ¿Qué tipo de luminarias son adecuadas para las actividades como exhibición y lectura?

Se recomienda luz puntual para cuadros, fotografías, objetos expuestos, en pared, para resaltar en relación al resto.

En cuanto a lectura en salas de espera se puede usar lámparas de trabajo o de mesa con un nivel de alrededor de 300

6. ¿Cuál es su recomendación para el presente proyecto?

Siempre es importante en una casa histórica respetar sus elementos conservados, aprovecharlos al máximo y brindar un tipo de iluminación especial para estos, se puede manejar bañadores de pared, que vayan del piso al techo o viceversa.

## **APORTE**

Se implementará el uso de un sistema led para el restaurante, sin embargo, el IRC, lúmenes y calidad de luz variaran según la zona en la que el usuario se encuentre, específicamente se hará uso de luz general, únicamente en corredores, sin embargo, en las diferentes salas según la disposición de mobiliario y función se procederá a realizar un diseño de luminarias más



flexible, que permita manejar diferentes usos y aun así resulte útil para las funciones que realizará el usuario. En el área de cocina se hará uso de luz led de la misma manera, pero con calidad de intermedia a fría debido a la necesidad de generar mayor actividad en el área de trabajo.

### 3.4.3. Encuesta

#### 3.4.3.1. Análisis de encuesta

La encuesta se realizó con una muestra de 32 de personas, los cuales reflejan un porcentaje del 30% del 100% de los usuarios temporales del restaurante, por medio de la plataforma survey monkey, los cuales se encuentran entre un rango de edad de 20 a mayores de 40.

#### 3.4.3.2. Encuesta al público o usuario

Pregunta 1:

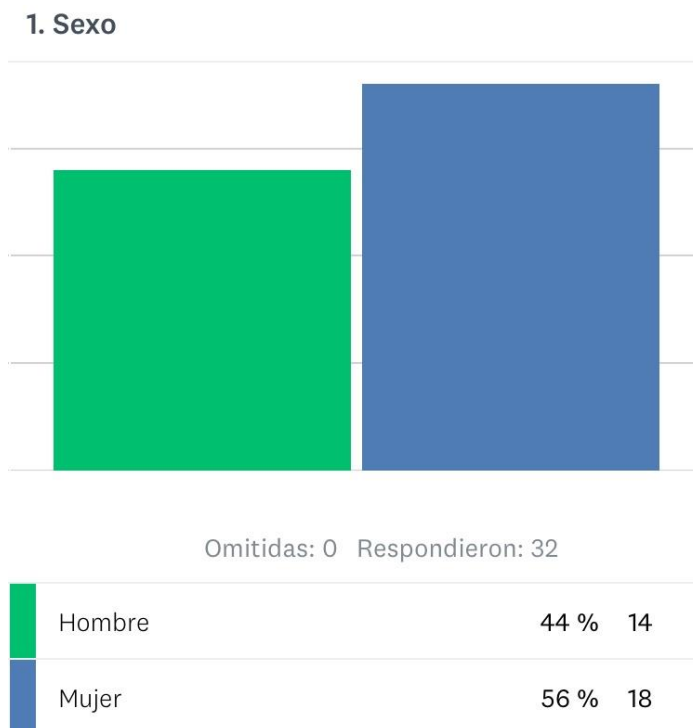
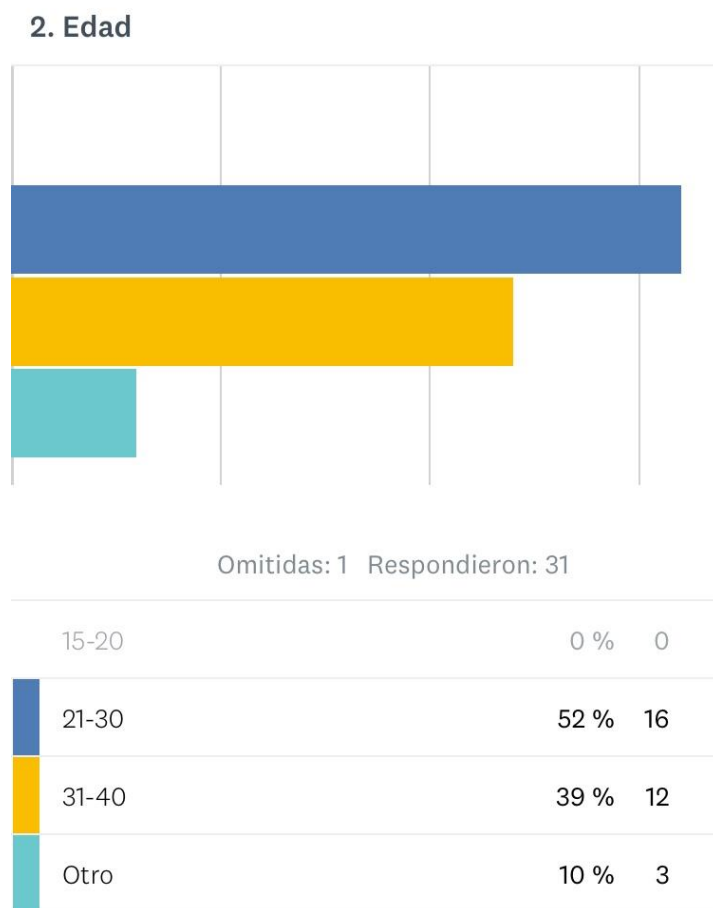


Figura 34. Resultado de la encuesta pregunta 1

El 56% (18) de los encuestados son mujeres, el 44% (14) son hombres.

Aporte para el proyecto: se dará un mayor énfasis al diseño de baterías sanitarias para mujeres.

Pregunta 2:



*Figura 35. Resultado de la encuesta pregunta 2*

El 52% (16) de los encuestados están en un rango de edad de entre 21 a 30 años, el 39% (12) de los encuestados están en un rango de edad de entre 31 a 40 años, el 10% (3) de los encuestados están en un rango de edad de entre superior a los 40 años.

Aporte para el proyecto: en el proyecto se usará mobiliario adecuado para este rango de edad.

## Pregunta 3:

3. Tiene algún restaurante favorito únicamente considerando su diseño interior ? (A nivel nacional)

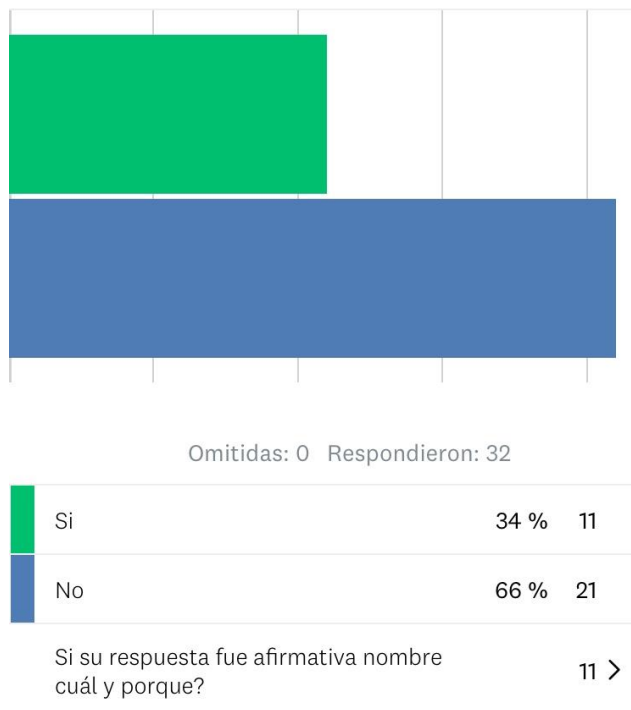


Figura 36. Resultado de la encuesta pregunta 3

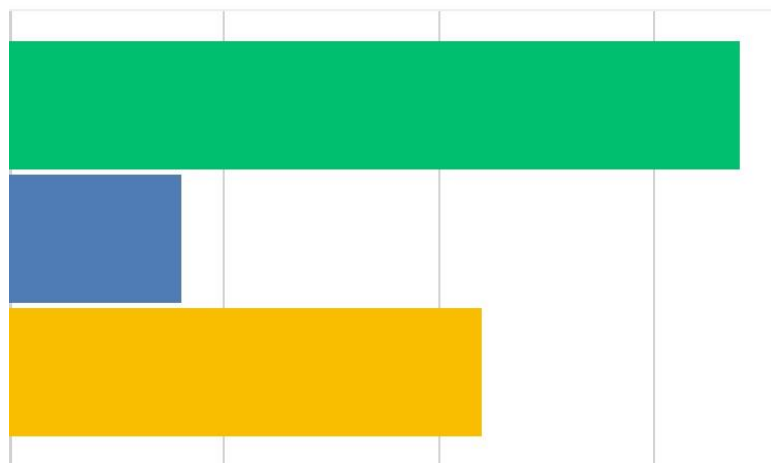
El 66% (21) de los encuestados no poseen un restaurante favorito únicamente considerando su diseño interior, mientras que el 34% (11) de los encuestados poseen un restaurante favorito, dicha muestra expreso que sus restaurantes favoritos brindaban un mejor ambiente, la palabra usada fue “acogedor”, pocos entrevistados hicieron referencia a los colores y texturas manejados en la decoración de dichos lugares.

Entre algunos de los restaurantes más elegidos fueron “carmine”, “zinc”, entre otros.

Aporte para el proyecto: es necesario lograr transmitir sensaciones en cada uno de los espacios del restaurante especialmente en las 4 áreas principales en las que se enfocará, esto se logrará por medio del manejo de texturas, color, iluminación y mobiliario.

Pregunta 4:

**4. En la remembranza de la ciudad de que temas le gustaría ver**



Omitidas: 0 Respondieron: 32

	Fotos	53 %	17
	Audio	12 %	4
	Video	34 %	11

*Figura 37. Resultado de la encuesta pregunta 4*

El 53% (17) de los encuestados les interesa ver fotografías referentes a la remembranza de la ciudad, el 34% (11) de los encuestados les gustaría ver el manejo de video, y el 12%(4) de los encuestados les gustaría escuchar audios de la remembranza de la ciudad.

Aporte para el proyecto: Se dará un mayor uso al manejo de fotografías históricas de la ciudad, brindando un espacio especial en el cual las fotografías resalten dentro de la arquitectura, dicha selección se hara con referencia a los 4 temas escogidos.

Pregunta 5:

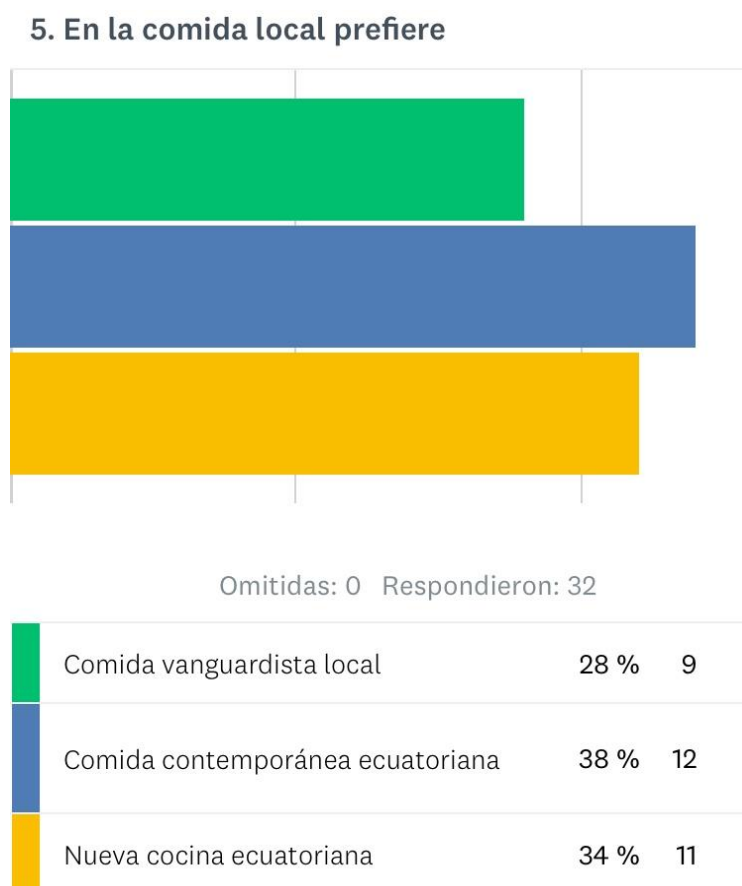


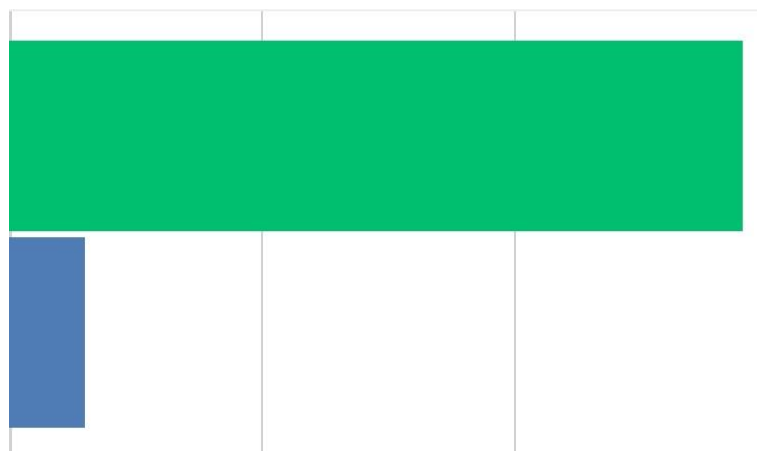
Figura 38. Resultado de la encuesta pregunta 5

El 38% (12) de los encuestados prefieren comida contemporánea ecuatoriana, el 34% (11) de los encuestados prefieren nueva cocina ecuatoriana, mientras que el 28% (9) de los encuestados prefieren comida vanguardista local.

Aporte para el proyecto: es necesario saber la preferencia del usuario en cuanto a la comida debido a que esta decisión será la base del logro de un menú para el restaurante, el cual posteriormente nos permitirá saber cuáles serán los equipos necesarios para el logro correcto de cocina.

Pregunta 6:

**6. Le gustaría conocer un restaurante en una casa patrimonial**



Omitidas: 0 Respondieron: 32

Si	91 %	29
No	9 %	3
Porque		22 >

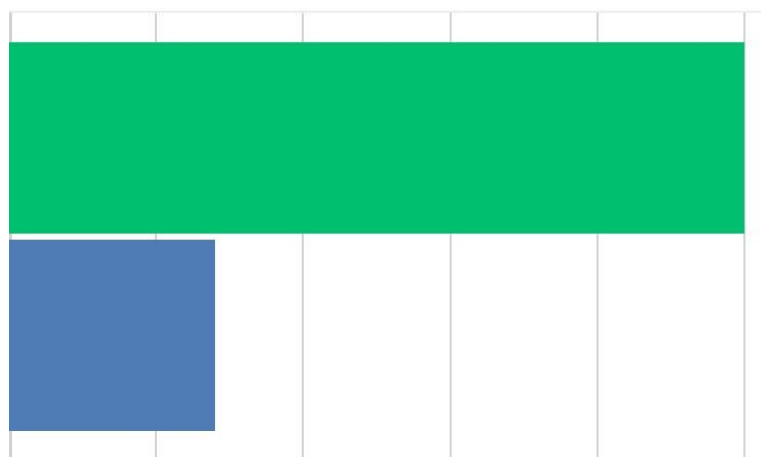
Figura 39. Resultado de la encuesta pregunta 6

El 91% (29) de los encuestados le gustaría conocer un restaurante dentro de una casa patrimonial, mientras que el 9% (3) de los encuestados no comparten dicha opinión, quienes respondieron de forma afirmativa supieron expresar que le da curiosidad como se manejaría el diseño interior del restaurante, debido a la antigüedad del inmueble les parecía interesante.

Aporte para el proyecto: se deberá manejar un diseño interior que vaya acorde con la arquitectura ecléctica del inmueble.

## Pregunta 7:

7. considera usted que el sector de Miraflores es el adecuado para el funcionamiento de un restaurante temático ?



Omitidas: 0 Respondieron: 32

Si	78 %	25
No	22 %	7
porque		18 >

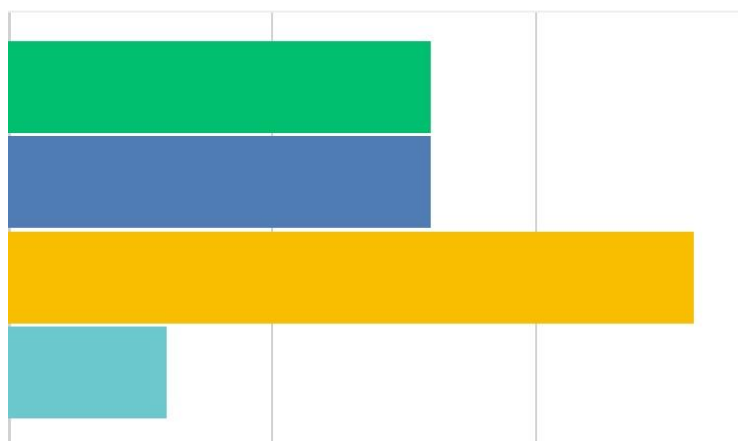
Figura 29. Resultado de la encuesta pregunta 7

El 78% (25) de los encuestados considera que el sector de Miraflores es adecuado para la implementación del restaurante, su afirmación se basa en que el sector es bastante seguro, barrio de prestigio, y porque no hay tráfico en el sector, mientras que el 22% (7) de los encuestados piensan que no es el lugar apropiada debido a que es una zona residencial, poco comercial.





Aporte para el proyecto: se aprovechará la facilidad que brinda el sector en cuanto a la obtención de un parqueadero.

## Pregunta 8:

**8. Que área del salón villa Alhambra le gustaría conocer más**



Omitidas: 0 Respondieron: 32

	Trayecto del arte	25 %	8
	Salón de oro	25 %	8
	Exposición de fotografía en patios interiores	41 %	13
	Sala audiovisual	9 %	3

*Figura 41. Resultado de la encuesta pregunta 8*

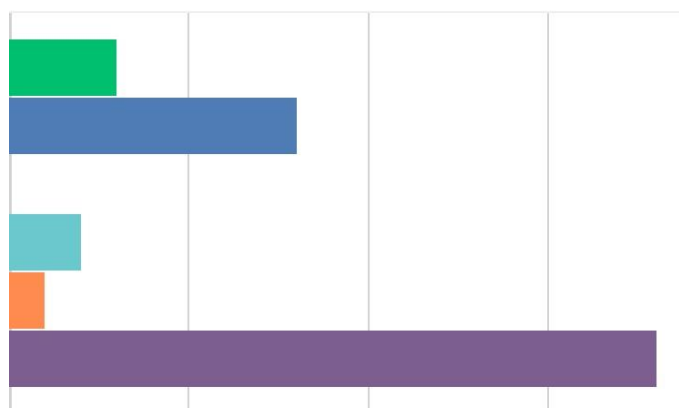
El 41% (13) de los encuestados les gustaría conocer los patios de exposición de fotografía, el 25% (8) de los encuestados les gustaría conocer el salón de oro y de igual forma el trayecto del arte, mientras que únicamente el 9% (3) de los encuestados les interesaría conocer la sala audiovisual

Aporte para el proyecto: se buscará un mejor manejo de la exposición fotográfica al interior de los patios, aprovechando su altura de más o menos 4 metros para el destaque de ciertos elementos, el salón de oro o salón dorado maneja una iluminación más intensa que logre brillo en los elementos que le dieron su nombre, en cuanto al trayecto del arte se maneja prudentemente la luz para que no dañe las obras y se enfocara en áreas solo de circulación.



## Pregunta 9:

**9.Cuál de los siguientes elementos considera usted que le brinda seguridad**



Omitidas: 0 Respondieron: 32

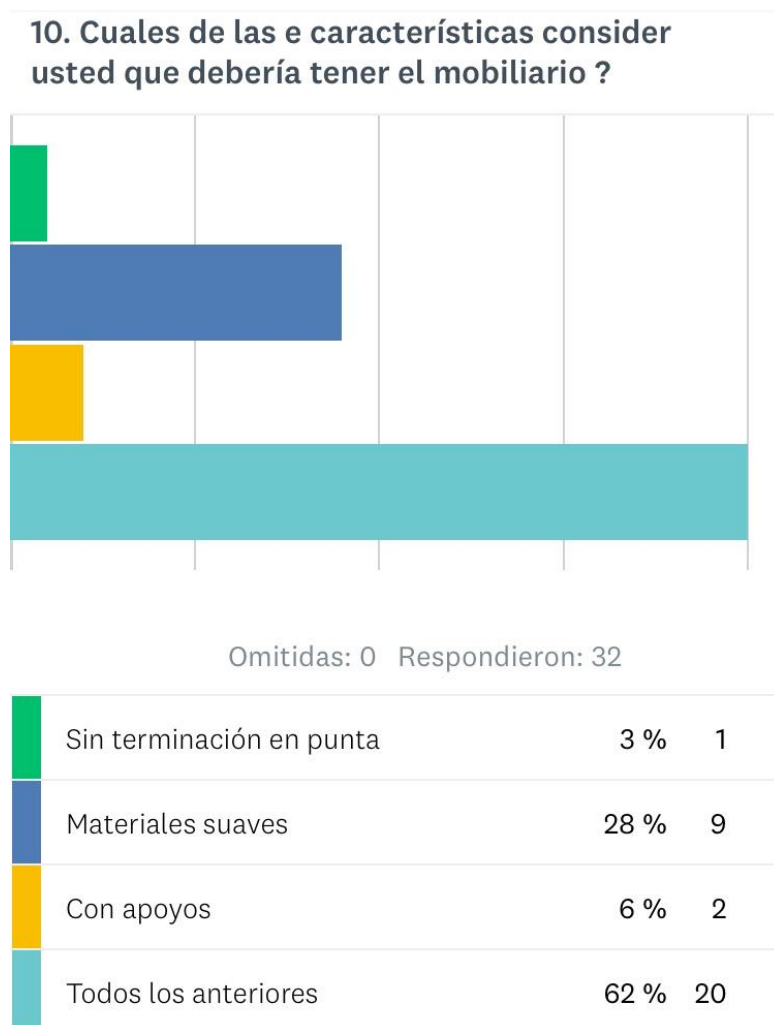
Sistemas de detección y extinción de incendios	9 %	3
Salidas de emergencia para una correcta evacuación	25 %	8
Señalética	0 %	0
Cámaras	6 %	2
Guardiana	3 %	1
Todas las anteriores	56 %	18

*Figura 42. Resultado de la encuesta pregunta 9*

El 56% (18) de los encuestados consideraron que todas las opciones propuestas les brindarían una sensación de seguridad en el restaurante, el 25% (8) prefieren salidas de emergencia para una correcta evacuación, 9% (3) prefieren sistemas de extinción de incendios, 6% (2) prefieren el manejo de cámaras, y el 3%(1) prefiere guardianía.

Aporte para el proyecto: se manejará todas las opciones ofrecidas en la encuesta, sin embargo, se dará mayor importancia al manejo de las salidas de emergencia con la ayuda del uso de señalética, cumpliendo con la normativa de bomberos para una buena verificación.

Pregunta 10:



*Figura 43.* Resultado de la encuesta pregunta 10

El 62% (20) de los encuestados consideraron que todas las opciones propuestas deberán aplicarse en el mobiliario del restaurante, el 28% (9) prefieren materiales suaves, 6% (2) prefieren mobiliario con apoyos, y el 3%(1) prefiere sin terminaciones en punta.

Aporte para el proyecto: según el área se realizarán diferentes propuestas de mobiliario, los cuales en su mayoría harán uso de madera y textiles.

### 3.5. Comprobación de objetivos

Tabla 9

*Cuadro de comprobación de objetivos.*

OBJETIVOS	VARIABLES	VERIFICACION DE OBJETIVOS	APORTE
<b>GENERAL</b>			
Remodelar mediante una intervención interiorista del <b>salón de eventos villa alambra</b> para su cambio de uso a un <b>restaurante temático con énfasis en la remembranza</b>	1. Salón de eventos Villa Alhambra 2. Restaurante temático con énfasis en la remembranza	Adquisición de la normativa de la tipología comercial. Entrevista número cuatro, pregunta 1	Conocimiento de varios temas de interés, sobre la historia ambateña, lo cual permitirá enfatizar la remembranza de la ciudad.
<b>SEGURIDAD</b>			
Mediante la <b>aplicación de la normativa</b> garantizar la salida en el tiempo adecuado del <b>usuario en caso de emergencias.</b>	1. Normativa contra incendios. 2. Asegurar la seguridad del usuario en caso de emergencias	Adquisición de la normativa contra incendios, y aplicación de los artículos basados en la tipología. Encuesta al usuario, pregunta 9	Se aplicará lo expuesto en la encuesta seleccionado por el comensal, aplicado de manera correcta gracias a las especificaciones de la normativa de bomberos.
<b>Manteniendo los elementos protegidos</b> de la edificación garantizar que el usuario realice eficientemente las actividades.	1. Mantenimiento de elementos patrimoniales 2. Seguridad del usuario al interior de las instalaciones	Entrevista dos, pregunta 1,4,6 y 8. Encuesta al usuario, pregunta 6,9 y 10.	Conociendo la opinión de un arquitecto experto en el área de restauraciones se pudo entender que solución para el diseño es la adecuada, y esta adaptada a las necesidades expresadas por el usuario.

<b>HABITABILIDAD</b>			
Lograr un óptimo uso de <b>ahorro de energía</b> con la implementación de iluminación led.	1. Sistemas de iluminación	Entrevista cinco	Se escogió un sistema de energía adecuado para cada zona del restaurante.
Definir un correcto <b>manejo de residuos</b> de modo que no afecte al restaurante.	1. Normativa de arq y urbanismo. 2. Manejo de residuos	Entrevista numero 1 Pregunta 5	Se logró entender de mejor manera el manejo de residuos para una aplicación correcta al proyecto
<b>FUNCIONALIDAD</b>			
<b>Integración de los espacios del salón de eventos villa alhambra.</b>	1. Salón de eventos Villa Alhambra 2. Integración de espacios.	Entrevista dos, pregunta 2 y 3 Adquisición de ficha patrimonial	Conocimiento de los elementos ornamentales importantes presentes en la villa.
<b>Destacar los elementos y espacios emblemáticos</b> de la villa como el acceso principal, sus patios tanto interiores como exteriores.	1. Destaque de elementos emblemáticos	Entrevista dos, pregunta 4 y 5	Se aplicará un correcto uso de la cromática con el fin de destacar cada elemento especial presente en la villa.
Definir un <b>estilo de mobiliario</b> exclusivo para el salón de eventos villa alhambra de modo que los usuarios puedan realizar sus actividades eficientemente.	1. Estilo de mobiliario 2. Comodidad del usuario	Entrevista tres	Por medio de la entrevista se decidió que estilo de mobiliario se implementará según cada área del restaurante.

### **3.6. Reporte de resultados**

#### **3.6.2. Diagnostico**

Con ayuda de la investigación se ha determinado que existe una falta de rendimiento de los patrimonios en la ciudad de Ambato, además que la falta de diseño en los pocos patrimonios abiertos al público no son lo suficientemente innovadores para captar el interés del usuario, la mayoría de estos son únicamente museos, que no exponen arte interesante para el ambateño o simplemente no le dan la apreciación y énfasis que cada obra merece. Fue así que gracias a las herramientas de entrevista y encuesta se pudo notar el beneficio que genera el diseño y como el correcto manejo del mismo al interior de la villa podrá destacar todos sus elementos eclécticos para que así sean apreciados por el usuario.

Se puede determinar que el sector en el que se encuentra ubicada la propiedad, es viable ya que cuenta con factores positivos como seguridad, poca congestión vehicular, y por ende no existe contaminación auditiva, con respecto al target, los clientes potenciales se encuentran en un rango de edad de 21-40 años, a pesar de que la tipología del proyecto es de asistencia universal, el género femenino tiene mayor aceptación por asistir al restaurante. Para lograr que el proyecto funcione se deberá tomar en cuenta las preferencias de los usuarios por medio de la implementación de texturas, iluminación, color y mobiliario, que conjuntamente generen sensaciones positivas en el comensal, enfatizando el confort durante su estancia en el restaurante.

Debido a la temática del restaurante se contará con cuatro diferentes salones de exhibición, los resultados reflejan que la exposición de fotografías que cuenten la historia de la ciudad es la opción de mayor interés, esto se complementará con muestras de arte ambateño y salas de video.

El restaurante se destacará por su servicio de comida contemporánea ecuatoriana, y es en base a esta que se desarrollará el equipamiento necesario para el área de cocina.

### **3.6.3. Conclusiones**

El aporte obtenido de las entrevistas y encuestas realizadas fue de gran importancia debido a que gracias a estas se logra saber las expectativas de los usuarios sobre el restaurante villa alhambra, y el medio de cómo satisfacerlas, a través del uso correcto de materiales, color, mobiliario, iluminación e historia.

#### **Habitabilidad**

- Se concluyó que para el correcto manejo de residuos se asignara un área de depósito en la salida próxima a la cocina la cual contara con un punto de agua necesario para la limpieza en caso de derrame de líquidos, así mismo al interior de la cocina de manejaran trituradores en lavaplatos, así como también canaletas en pisos para la dirección de aguas a la rejilla.
- Se hará uso de iluminación led en todo el restaurante manejando diferente calidad de luz e IRC según la zona en la que la luminaria este ubicada.

#### **Seguridad**

- Con alteraciones mínimas estructurales y sus elementos eclécticos ornamentales característicos, se aplicará la normativa de bomberos correcta para la tipología, brindando seguridad al usuario según sus exigencias.

#### **Funcionalidad**

- Respetando la calidad de patrimonio de la villa se logrará una correcta articulación de espacios por medio del uso adecuado de cromática e iluminación, así como de exposición de los distintos elementos de remembranza, logrando así no comprometer la arquitectura y sistema constructivo de la casa.

### 3.6.4. Recomendaciones

#### Recomendaciones Profesionales

- Para el diseño interior del restaurante primero se debe conocer el enfoque que quiere brindar el chef y la comida, y en conjunto con la arquitecta se intentara brindar un lugar que de complemento de la cocina o platillos logren dar una experiencia total al comensal.
- Debería realizarse una intervención en la casa entera para rescatar todo su valor histórico  
Se deberá aplicar criterios de manera realista, pensando en el inmueble como una unidad no solo pensando en la parte intervenida para no destruir la unidad de la casa  
Realizar exploraciones para saber si debajo de la pintura están los frescos  
Buscar interpretar los espacios remodelados y recuperarlos
- Espacios que transmitan una sensación, logrando que cada uno de los espacios no sean monótonos  
Un diseño radical no lo típico.
- Destacar el camino real que pasaba por Miraflores hasta que en 1940 Miraflores se hizo barrio residencial
- Siempre es importante en una casa histórica respetar sus elementos conservados, aprovecharlos al máximo y brindar un tipo de iluminación especial para estos, se puede manejar bañadores de pared, que vayan del piso al techo o viceversa.

## 4. CAPITULO IV. PLANTEAMIENTO DE LA PROPUESTA

### 4.1 Introducción

En el presente capítulo se desarrollará el concepto o partido arquitectónico, de manera formal y funcional, para así proceder con el diseño del proyecto y posteriormente su implementación, más adelante se realizará el marco empírico, el cual constará de tres partes, la primera ofrece un estudio del análisis natural, es decir un análisis del microclima, vegetación, análisis de accesos; la segunda parte estudiará el medio social, que detallará las características del usuario tanto activo como pasivo; finalmente la tercera parte analizará el medio artificial, en el cual se expondrá un análisis detallado del objeto arquitectónico. Más adelante se expondrá un cuadro de condicionantes y determinante del proyecto y finalmente se desarrollará la programación, en la cual se detallarán 7 puntos que expondrán cuadros y diagramas del proyecto.

### 4.2 Concepto



*Figura 44.* Silla Luis XVI

Tomado de Pinterest (2017)

Silla Luis XVI de espaldar redondo

Se tomó como concepto la silla de Luis XVI por ser un símbolo de remembranza en la historia de los luises, debido a su estilo ecléctico, el cual va acorde con el estilo de la casa.



Gracias a esta mezcla de estilos se observa que la silla posee formas curvas y rectas, además de ciertos elementos ornamentales característicos que puedan brindar una alta posibilidad de diseño en cuanto a pisos y paredes.

La silla brinda una gran variabilidad en cuanto a gamas de colores con la cual es posible trabajar porque no solo existe un único ejemplar, sus colores base varían entre oro, plata y madera (estructura), mientras que para tapizados la gama es mucho más amplia, en este caso se hará uso de una gama de colores pasteles.

#### 4.2.1 Forma

Se han abstraído las siguientes formas de la silla Luis XVI, entre las cuales podemos rescatar el uso principal de un ovalo, líneas curvas y rectas aleatoriamente



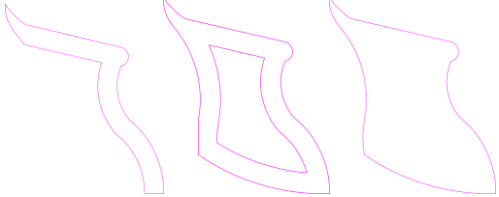





Figura 45. Formas silla Luis XVI



Figura 30. Formas silla Luis XVI  
Tomado de tallerymedio (2012)

Tabla 10  
Formas

FORMA	APLICACION
	<p>Formas ovaladas o curvas se priorizaran en el uso del mobiliario selecto para el restaurante villa alhambra, especialmente en sillas salón 3 y terraza (salón 4)</p>
	<p>Se priorizará el manejo de formas curvas en el diseño de mobiliario</p>
	<p>La presente forma se usará para el manejo de mobiliario en la recepción.</p>
	<p>se manejarán la combinación de las formas línea y curvas presentes en la forma, para el diseño del mobiliario del área del bar, especialmente la barra.</p>
	<p>Las formas básicas en conjunto abstraídas de las patas de la silla se utilizarán para la combinación correcta de formas en azulejos, los cuales serán implementados en patio interior (planta baja).</p>
	<p>Las formas señaladas son las más usadas o comunes en las sillas Luis XVI, dichos motivos servirán como inspiración para la complementación de cielos rasos no diseñados en la villa y esto a su vez permite que exista concordancia entre estos y los cielos rasos existentes así como también en la aplicación de papel tapiz en el diseño de paredes original los cuales están protegidos por el instituto de patrimonio.</p>

Adaptado de Tallaornamental (2017)

#### 4.2.2 Color

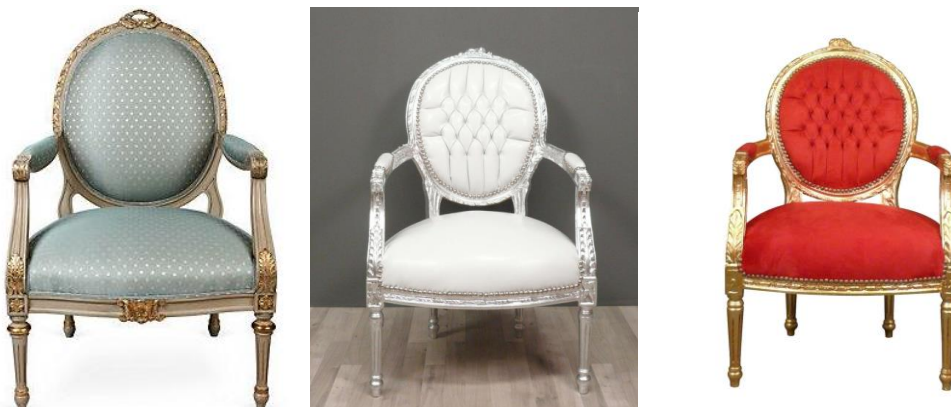


Figura 47. Silla Luis XVI

Tomado de Pinterest (2017)

En base a las presentes fotografías se decidió elegir la gama de color que se utilizará en el proyecto.

Como base se estructural tenemos:

Tabla 11

Gama de color

GAMA	APLICACION
<p>Oro</p>	<p>La gama de oro o dorado se aplicará en los elementos ornamentales de cielos rasos y paredes, específicamente en repujados, moldeados de yeso, cornisas, entre otros elementos.</p>
<p>Plata</p>	<p>La gama de plateados se implementará en el área de servicio, por motivo de materiales y necesidades este primará en el mobiliario y paredes de cocina, también se aplicará en mobiliario de bar y salón 4 en planta alta.</p>
<p>Madera</p>	<p>La gama de madera que envuelve primordialmente al café se aplicara en el mobiliario de salones exteriores tanto en planta alta como en planta baja, buscando así expresar una relación interior exterior más marcada.</p>
	<p>La presente gama se implementará en tapices y textiles</p>

Adaptado de Pinterest (2017)

### 4.2.3 Partido Arquitectónico

El Salón de Eventos Villa Alhambra, se encuentra en el sector de Miraflores en Ambato, su acceso vehicular está ubicado en la av. Miraflores, y desde este al edificio existe una distancia de 20 m.

En el frente del objeto arquitectónico encontramos dos accesos, uno principal en dos etapas, y uno lateral. Al entrar en la primera etapa del acceso principal podemos llegar a una primera terraza en la encontramos un balcón cerrado el cual servirá como recepción para los comensales, puesto a que en esta zona existen dos accesos de igual manera, uno que dirige a las salas de espera y caja, mientras que la otra se abre paso al salón exterior-interior techado.

Ingresando por la segunda etapa del acceso principal se encuentra inmediatamente un hall, a mano derecha la sala de espera y al fondo el área de caja. Siguiendo con el recorrido junto a la sala de espera existe otro hall principal, el cual dirige a los salones de planta baja tanto interior como exterior, y a su paso por este encontramos las baterías sanitarias, de mujeres como de hombres, al final del recorrido el hall se divide en tres, dando paso a una salida al patio, el acceso al salón dorado, y un nuevo hall que permite un acceso directo al patio interior de planta baja y posteriormente a la circulación vertical.

El salón dorado es un espacio rectangular de más o menos 60 m<sup>2</sup>, el cual posee grandes ventanales a manera de puertas, los cuales conectan con un patio exterior; al lado derecho del salón se encuentra un acceso a la zona de servicios, que cuenta con un área pequeña para el personal, servicios higiénicos, una bodega, despensa, área de desechos, mesón de despacho, y cocina, dicha área cuenta con un acceso lateral en la edificación, el cual será de uso exclusivo para los empleados y personal de mantenimiento.

El salón interior-exterior, es un patio interior el cual no es descubierto en su totalidad, cuenta con tres espacios privados completamente cerrados, así como

un espacio cubierto por una loza inaccesible. El salón además cuenta con dos accesos extra, uno a la terraza de acceso principal, y otro que dirige al frente del edificio, el cual será habilitado como salida de emergencia.

El espacio de las gradas, cuenta con dos bodegas pequeñas y un acceso menor lateral, sube directamente a la terraza espacio en el cual se manejará un salón exterior, dicha terraza tiene una conexión visual directa con el patio interior, de la misma forma atravesando esta encontramos el área administrativa y servicios higiénicos de hombres en planta alta, así como también tiene conexión directa a lo que será el salón interior y bar, los cuales conectan con la batería sanitaria de mujeres.

Como se puede apreciar en la descripción, la edificación nos permite una amplia posibilidad de relación interior exterior en la mayoría de sus espacios, cualidad que será explotada al máximo, los salones y su ubicación permiten igualdad en cuanto a distribución puesto a que los salones en planta alta y baja poseen la misma característica principal en diferentes dimensiones, y ambientación.

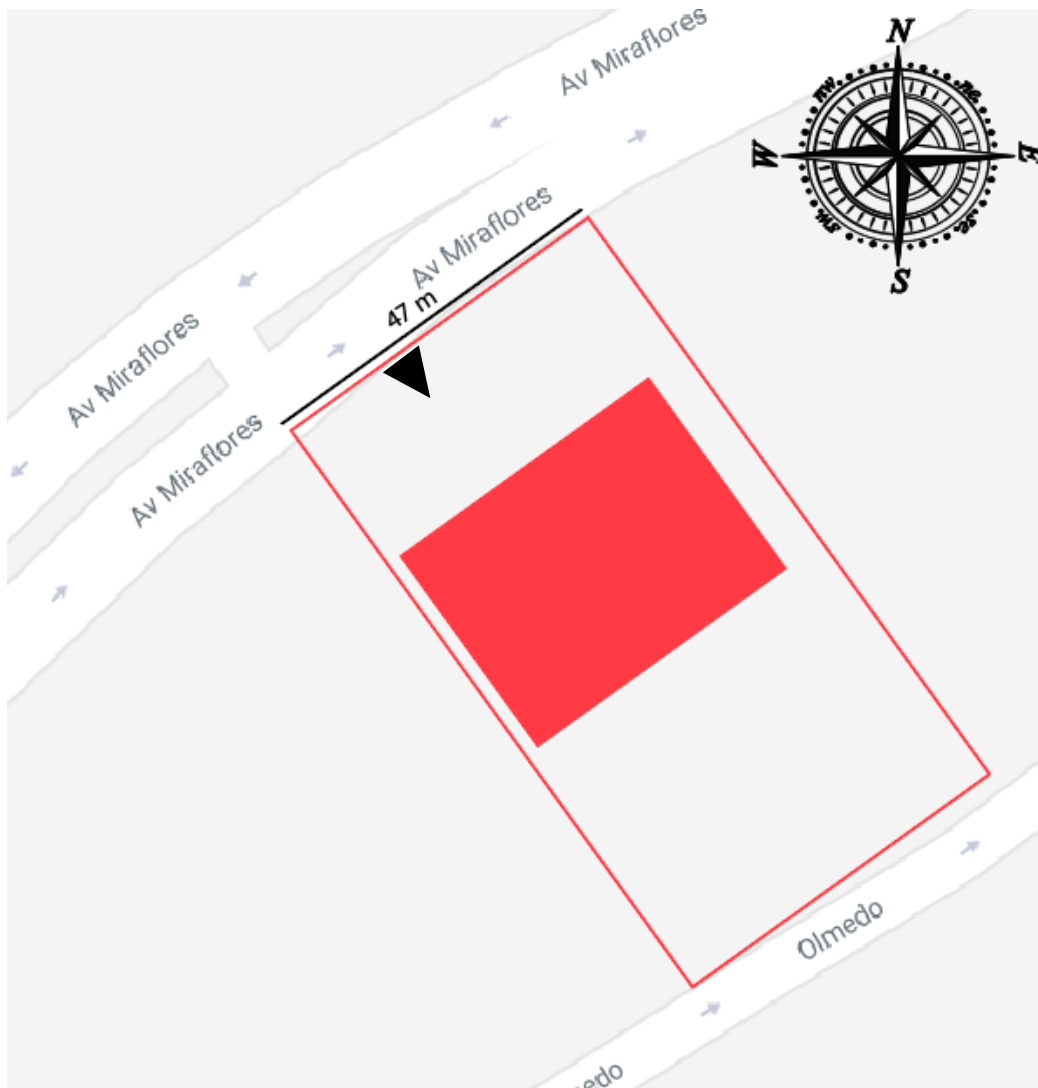
### **4.3 Memoria Descriptiva - Marco Descriptivo**

En este punto se realizará un análisis de la edificación a intervenir y su entorno inmediato, usuarios, vías y medios de transporte principales alrededor del proyecto.

#### **4.3.1 Medio natural**

##### **Ubicación**

Se escogió la propiedad Villa Alhambra como la mejor ubicación para el proyecto debido a que en el sector de Miraflores la oportunidad



*Figura 48. Ubicación*  
Adaptado de Google maps (2017)

El Salón de eventos Villa Alhambra, se encuentra en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua, sector Miraflores, Av. Miraflores, su terreno es rectangular y cuenta con una profundidad de alrededor de 84 m<sup>2</sup>, y un frente de 47m<sup>2</sup>, el cual está dividido en la mitad dejando un frente total para el salón de 23,5 m<sup>2</sup>.

### **Asoleamiento**

La fachada principal está posicionada en dirección noroeste, y su fachada posterior da al sur este, por lo cual no se puede hablar de un sol directo en sus

fachadas, sin embargo, gracias a sus múltiples ventanales, y patios internos el sol logra entrar al edificio desde cualquier posición

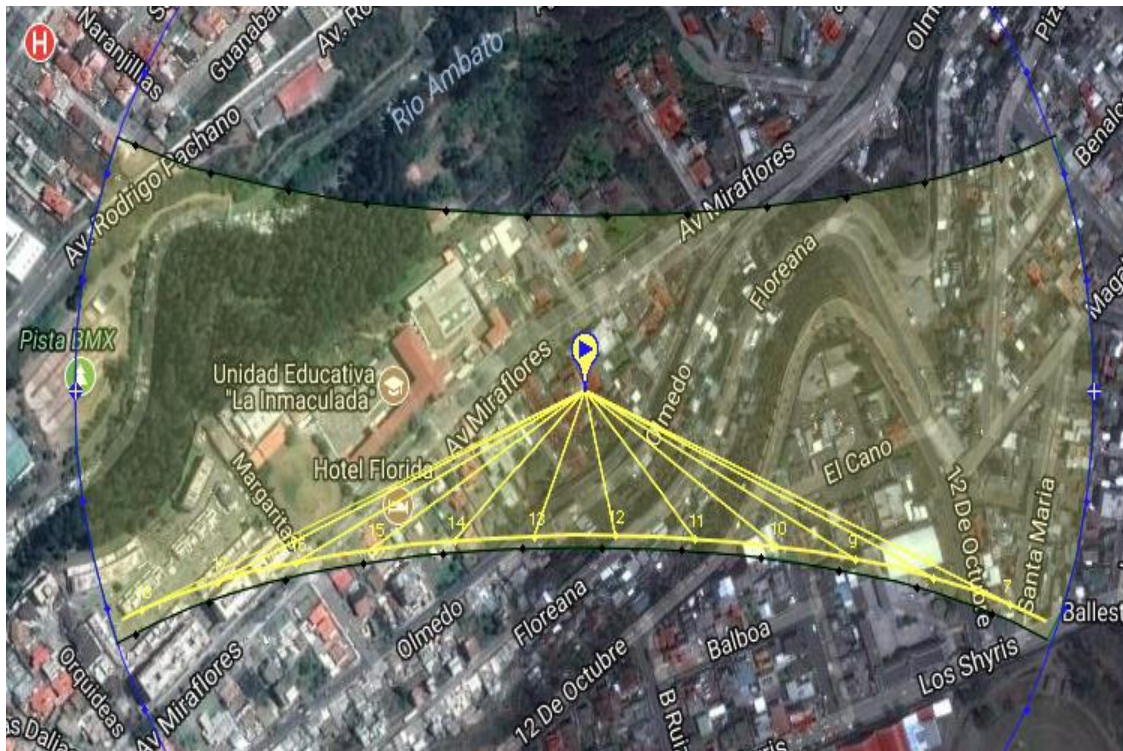


Figura 49. Gráfico de trayectoria y rayo solares

Tomado de sunearthtools (2017)

Con la ubicación exacta en el terreno de villa alambra se estableció la trayectoria del sol y la manera en que los rayos solares se dirigen a este.

El grafico además muestra la posición del sol en cada mes del año; el mes resaltado en tono amarillo, es de cuando se tomó la muestra.







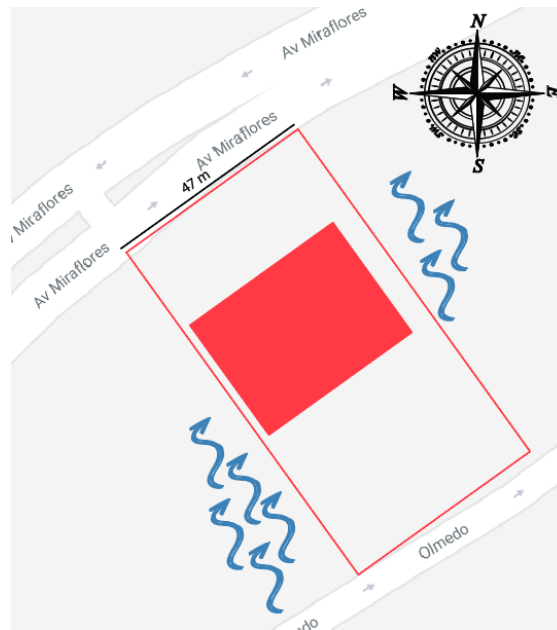


Figura 51. Vientos

Adaptado de Google maps (2017)

El siguiente diagrama muestra la cantidad de días esperados durante un mes para alcanzar las velocidades mostradas, marcando así los vientos más fuertes durante Diciembre – Abril, y lo menos fuertes de Junio – Octubre.

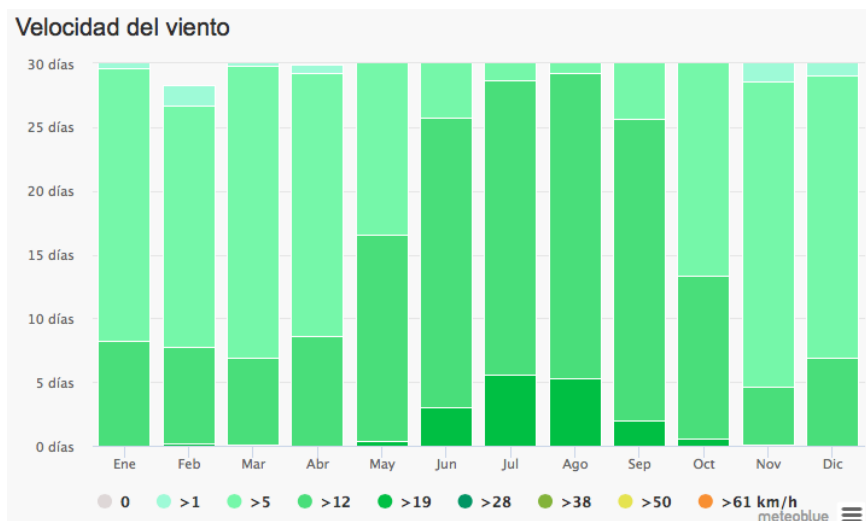


Figura 52. Gráfico de velocidad de viento en la ciudad de Ambato.

Tomado de Meteoblue (2014)

## Temperatura

### Temperaturas medias y precipitaciones

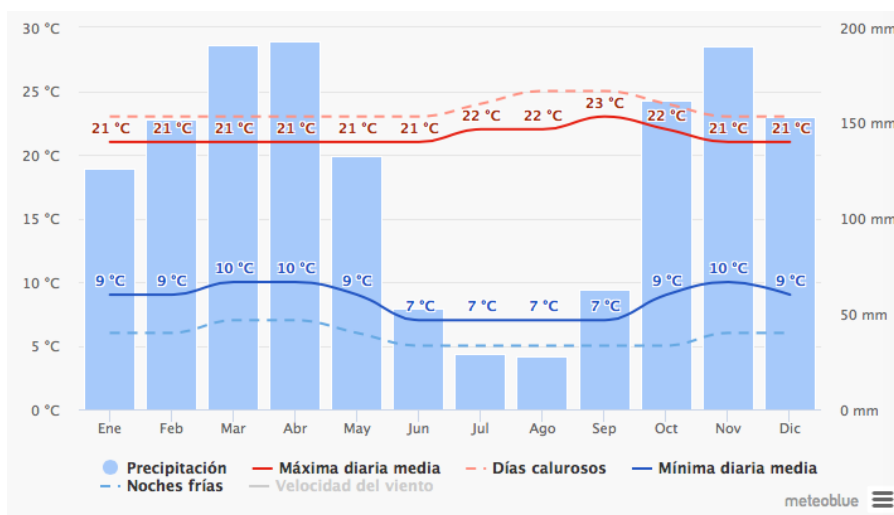


Figura 53. Diagrama de temperatura y precipitación en la ciudad de Ambato. Tomado de: Meteoblue (2014)

La línea roja muestra la temperatura máxima de un día por mes, de la misma manera la línea azul muestra la temperatura mínima, las líneas discontinuas representan días calurosos y noche frías por mes en los últimos 30 años.

### Temperaturas máximas

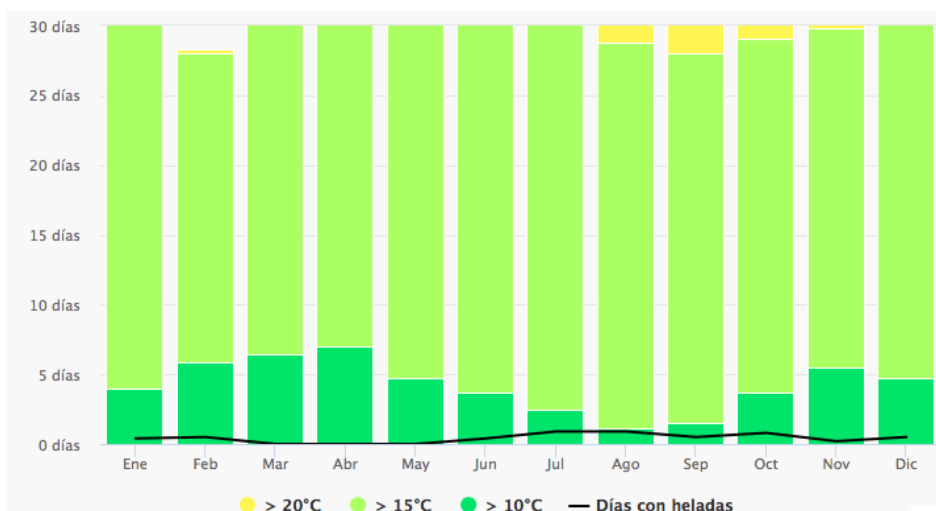


Figura 54. Diagrama temperaturas máximas en la ciudad de Ambato. Tomado de: Meteoblue (2014)

## Cantidad de precipitación

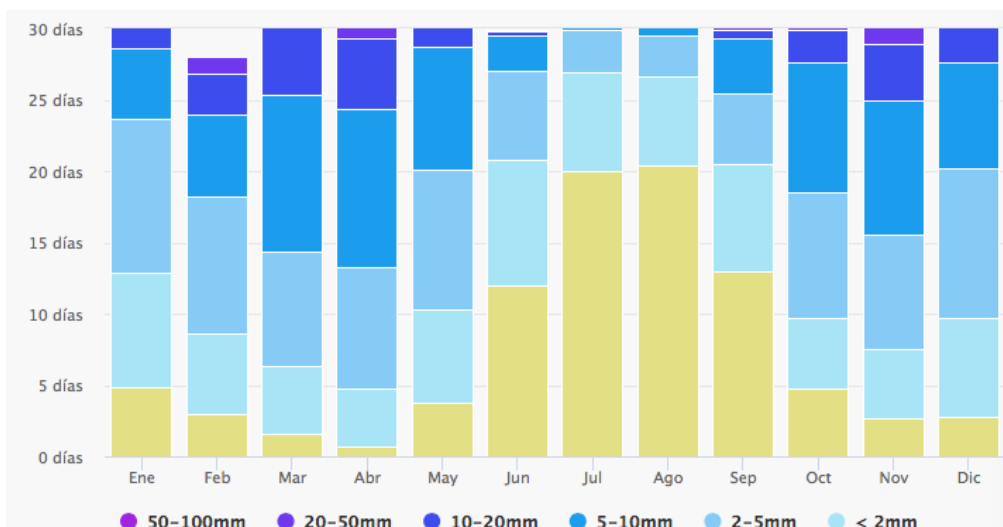


Figura 55. Diagrama de precipitación en la ciudad de Ambato.

Tomado de: Meteoblue (2014)

El diagrama muestra los días al mes que se alcanzan dichas cantidades de precipitación.

## Vegetación

Alrededor del proyecto encontramos un parque y paseo ecológico, en adición el parter cuenta con vegetación en la avenida Miraflores, además de las especies vegetales presentes en el jardín.



Figura 56. Mapa de vegetación

Adaptado de Google Maps (2017)

## 1- Parque del Sueño.










Figura 57. Parque del sueño y paseo ecológico.

Adaptado de BlogSpot (2017)

### Especies Vegetales:

Tabla 12

*Especies vegetales parque*

NOMBRE	FOTOGRAFIA
Chilca	
Sigse	
Eucalipto	
Ajenjo	
Almohadilla	
Bromelias	
Romero	

Adaptado de (Wikipedia, 2015), (Pentaxeros, 2012), (Elherbolario, s.f)

## 2- Villa Alhambra



*Figura 58. Fachada frontal*












*Figura 59. Vista de Ambato desde el ático.*

**Especies Vegetales:**

Tabla 13

*Especies vegetales en terreno*

<b>NOMBRE</b>	<b>FOTO</b>
Palmera Vikidia	
Césped	
Trompeta amarilla (árbol)	
Iresine Herbstii	
Buganvilla	
Bambú	
Papiro cabezón	
Pino limón	
Pino ciprés	

Adaptado de (mercadolibre, s.f), (EIDia, 2017), (Pinterest, 2017)



### 4.3.2 Medio social

El usuario del proyecto generalmente estará en un rango de edad de 20 años en adelante, además de posibles turistas que se hospeden en los hoteles próximos a la edificación.

Según el censo realizado por el INEC en el 2010 el número de habitantes en la ciudad de Ambato es de:



Figura 60. Datos de Tungurahua  
Adaptado de INEC (2017).

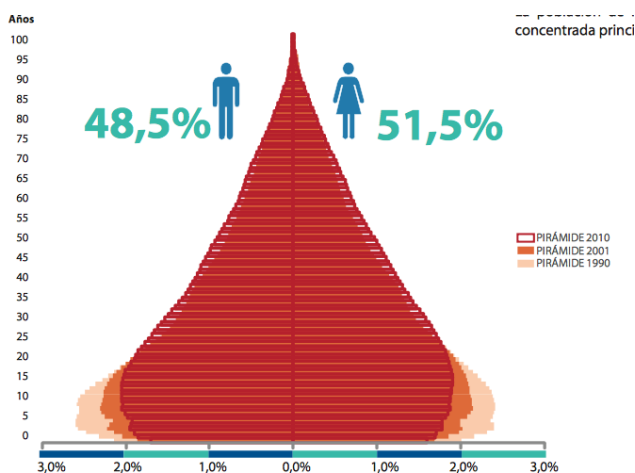


FIGURA 61. RESULTADOS DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA.  
Tomado de INEC (2010)

Los datos señalan que existe mayor cantidad de mujeres que hombres en la ciudad de Ambato, lo cual se refleja a nivel de Tungurahua igualmente,

específicamente, los datos reflejan que por cada 100 mujeres existen 94 hombres.

### ¿CUÁL ES LA ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA?

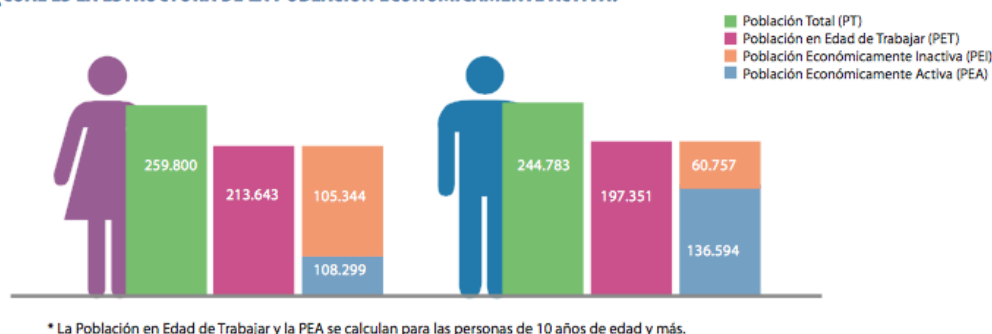


Figura 62. Resultados de la provincia de Tungurahua. Tomado de INEC (2010)

### ¿EN QUÉ TRABAJAN LOS HAB. DE TUNGURAHUA?



Figura 63. Resultados de la provincia de Tungurahua. Tomado de INEC (2017).

Los datos reflejan que la población económicamente activa en Tungurahua es reflejada en más o menos la mitad de la población total, sin embargo, e 38.7% de la población poseen un trabajo propio o independiente, y apenas el 3,9% de la población poseen un trabajo no remunerado o no declarado, dejando al porcentaje restante con un trabajo estable, lo cual en números resulta beneficioso puesto a que estos serán los clientes potenciales del restaurante.



### 4.3.3 Medio artificial

#### Análisis del edificio

Villa Alhambra es una edificación que data del año 1930, por lo que su sistema constructivo original y presente en la mayor parte de la casa es piedra pishilata y bahareque, con columnas de piedra pishilata moldeadas redondas con base y capitel, y vigas de madera sólida, dicha estructura no puede ser removida, puesto a que se causaría un daño irreversible en la estabilidad de la casa.

Se han hecho modificaciones clandestinas en fachadas e interiores con bloque, y madera para paredes, así como también el uso de policarbonato y aluminio en una pérgola realizada en patios interiores, modificaciones que deben ser liberadas de la estructura.



- cubierta de atico (envolvente : baldosas de pizarra)
- ventanería 1
- ventanería 2
- ventanería 3
- acceso principal
- acceso 2
- farolas exteriores originales.
- especie vegetal 1
- especie vegetal 2
- especie vegetal 3
- especie vegetal 4
- especie vegetal 5
- superficie de ingreso empedrada

Figura 64. Fachada frontal



- cubierta (envolvente : baldosas de pizarra)
- cubierta (envolvente : eternit)
- ventanería 1
- ventanería 2
- puerta 1
- puerta 2
- grada de piedra pishilata
- especie vegetal 1
- especie vegetal 2
- especie vegetal 3
- especie vegetal 4
- especie vegetal 5

Figura 65. Fachada posterior

### Problemática



Figura 66. Imágenes varias

Tanto fuera como dentro del inmueble, en planta baja y alta, existe el problema de instalaciones eléctricas o cabrería expuesta, debido a que, por motivo del sistema constructivo propio de la villa, las instalaciones eléctricas posteriores a su construcción inicial no pueden ser ingresadas en paredes o tumbado.



*Figura 67. Imágenes varias 1.*

Pisos exteriores en balcones y patios, presentan bastante deterioro, y aparente suciedad, por motivo del estancamiento de agua en época de lluvias.



*Figura 68. Imágenes varias2.*

Salas, baño y zonas de tránsito en segundo piso, con una altura inferior a 2.30m



*Figura 69.* Imágenes varias3.

Pérgola de patio interior, hecha de aluminio, eternit, y policarbonato, con canaleta en su borde y tubería de pvc para conducción de aguas lluvias, en mal estado.

## **Ornamentos**

### **Cielos rasos**

Fresco en Cielo de ático a cuatro aguas.



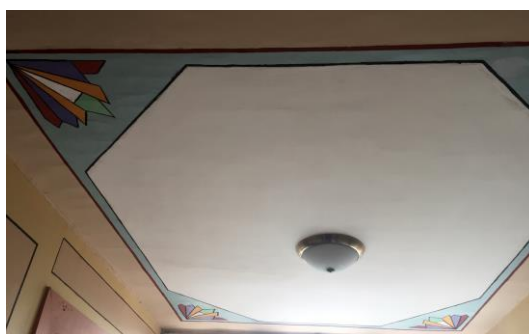
*Figura 70.* Ático





*Figura 71. Habitación*

Papel tapiz original en cielo de dormitorio principal, tonos pasteles, lámpara moderna, cable expuesto.



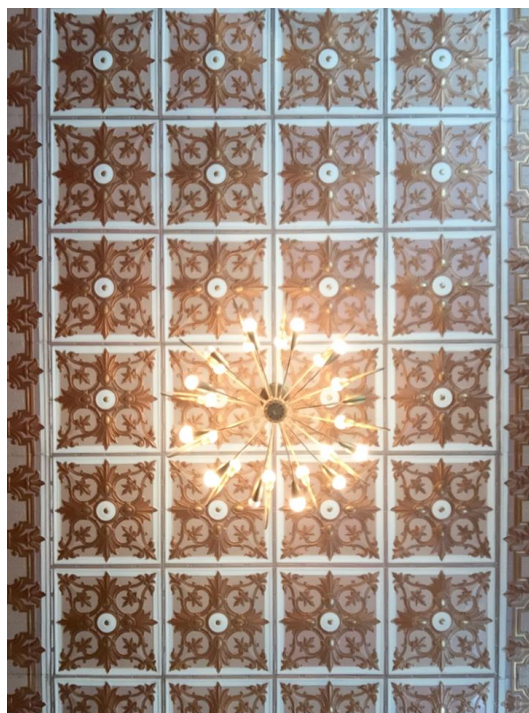
*Figura 72. Hall*

Fresco en cielo de hall inmediato a dormitorio principal, lámpara moderna.



*Figura 73. Imágenes varias4.*

Cielo en área de tránsito y sala de alturas mínimas, moldura de yeso tomada del molde original de salón principal, lámparas modernas.



*Figura 74.* Salón principal

Cielo en salón principal, repujado de cobre, fondo en tono salmón con bordes blancos que diferencian cada baldosa como individual, lámpara original, luminaria moderna.



*Figura 75.* Hall 2

Cielo de latón pintado a mano, en hall de acceso principal.



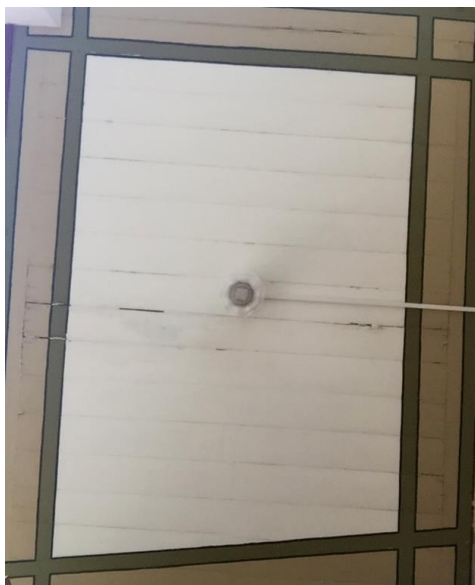
*Figura 76.* Sala

Papel tapiz original en cielo de sala de espera, lámpara original, cableado expuesto.



*Figura 77.* Escaleras

Cielo en zona de escalera de acceso a planta alta, pintado a mano, con lámpara original, cableado expuesto, “cornisas” pintadas a mano en los mismos tonos q el cielo, luminaria moderna.



*Figura 78.* Terraza PB

Cielo de terraza posterior, pintado a mano sobre madera, lámpara actual, canaleta de cableado vista.



*Figura 79.* Acceso principal

Cielo de acceso principal, baldosas de latón, repujadas y pintadas a mano.

## **Paredes**

### **Papel tapiz**

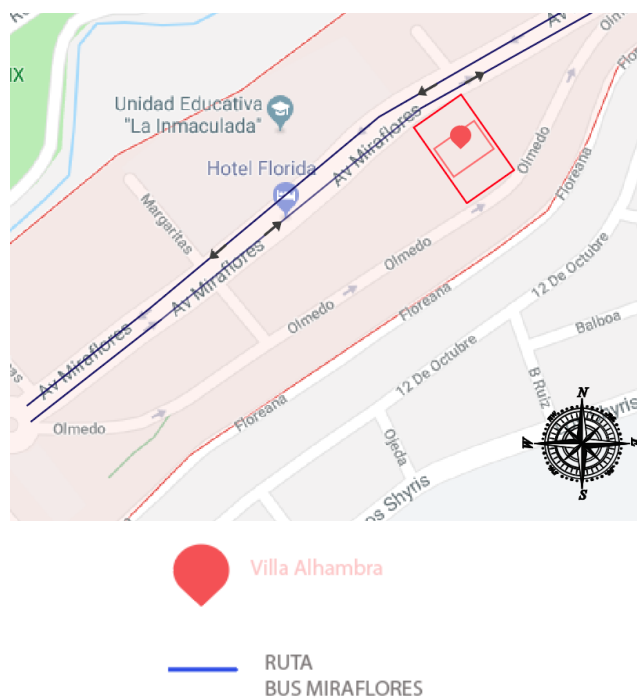
Las siguientes imágenes exponen el papel tapiz usado en paredes de dormitorios y salones.





*Figura 80.* Imágenes varias5.  
En algunos casos es visible como se ha hecho uso de casi tres papeles uno sobre otro, para lograr el estilo deseado.

### Transporte y accesibilidad vial



*Figura 81.* Transporte y Accesibilidad  
Adaptado de Google maps (2017)

Es de conocimiento público que por el barrio Miraflores, únicamente circula el bus que lleva su mismo nombre, como opción de transporte público, su vía principal es la avenida Miraflores, por la cual circulan vehículos de bajo tránsito, y en época escolar busetas.

### Hitos urbanos

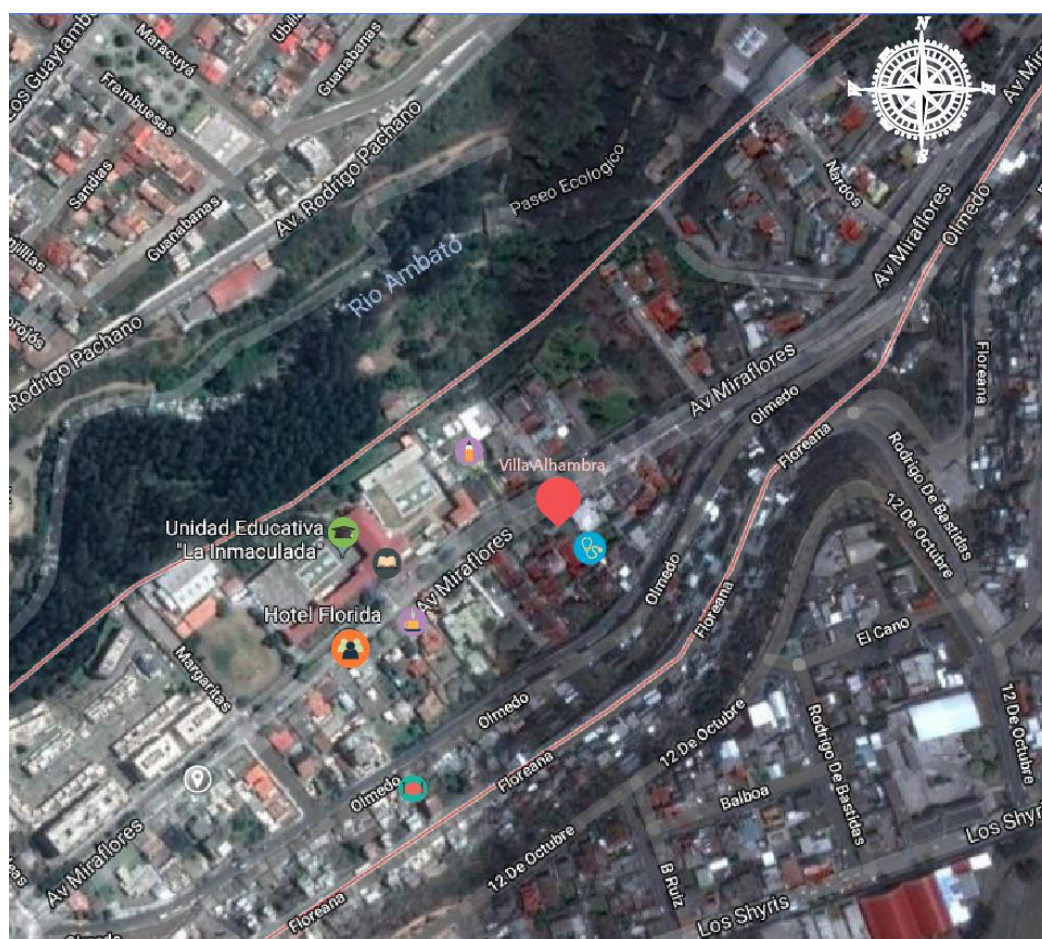









Figura 82. Mapa de hitos

Adaptado de Google maps (2017)

Tabla 14  
Hitos

HITO	FOTOGRAFIA
Preescolar UK	
Cafetería	
Iglesia	
Colegio Inmaculada	
Hotel florida	
Médico Pediatra y Nutricionista	
La Estación Restaurante.	

Adaptado de (Google Maps, 2017), (Facebook, 2017)

En el mapa se presentan los hitos existentes en un rango de 500m a la redonda en todas sus direcciones.

Dichos hitos se ha concluido que resultan beneficiosos para el restaurante, puesto a que garantizan la afluencia de personas, es decir clientes potenciales.

#### 4.4 Cuerpo de condicionantes y determinantes

Tabla 15

*Condicionantes determinantes*

Condicionantes		Determinantes	
Accesos	Acceso principal Acceso secundario	Normas	Normativa urbana y de bomberos
Iluminación	Entradas de luz natural con liberación de patios y terrazas. Puntos de iluminación Luminarias	Estructura	No se puede derrocar nada perteneciente al sistema constructivo original.
Equipamiento	Mobiliario	Urbano	Circulación exterior y vialidad
Acabados	Pisos Paredes Cielo raso	Naturaleza	Clima Vegetación de jardín frontal y en parter.
Espacios	Articulación correcta de espacios.	Red de agua primaria.	Medidor de agua
Red eléctrica secundaria	Iluminación general Iluminación puntal Tomas 110-120		
Red de agua secundaria	Red sanitaria Replanteamiento de servicios higiénicos.	Redes eléctricas primarias	Transformador Cableado externo Talero principal
Red contra incendios	Instalaciones necesarias en la propiedad, según la ordenanza de bomberos y ficha patrimonial.	Red de incendios	No existe

## 4.5 Programación

### 4.5.1 Cuadro De Zona-Necesidad-Actividad-Espacio

Tabla 16

*Condicionantes determinantes*

PROGRAMA ARQUITECTONICO			
ZONA	NECESIDAD	ACTIVIDAD	ESPACIO
ZONA DE ACCESO	Acceso peatonal al edificio	Acceso peatonal a la villa desde la Av. Miraflores	Entrada
	Información	Atención de información y servicio al cliente	Recepción
ZONA PUBLICA	Baterías sanitarias	Baterías sanitarias para hombres y mujeres, por separado.	S.S.H.H
	Socializar y consumir	Consumo de bebidas	Bar
	Socializar y consumir alimentos	Salón dorado, de consumo de alimentos y eventos especiales, cuenta con un área exterior	Salón Dorado (interior en planta baja)
	Socializar y consumir alimentos	Salón de exposición de fotografía, y consumo de alimentos	Salón 1 (interior en planta baja)
	Socializar y consumir alimentos	Jardín interior zona cubierta-descubierta con exposiciones varias (3 temas) y consumo de alimentos	Salón 2 (interior-exterior planta baja)
	Socializar y consumir alimentos	Terraza y consumo de alimentos	terrazza (exterior en planta alta)

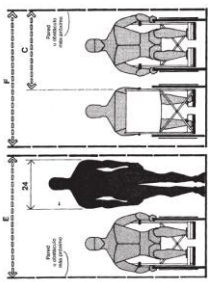
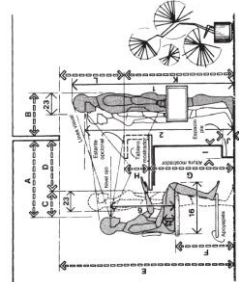
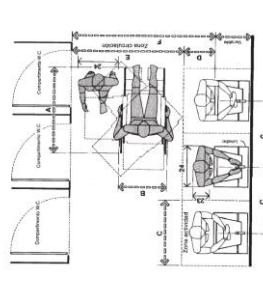


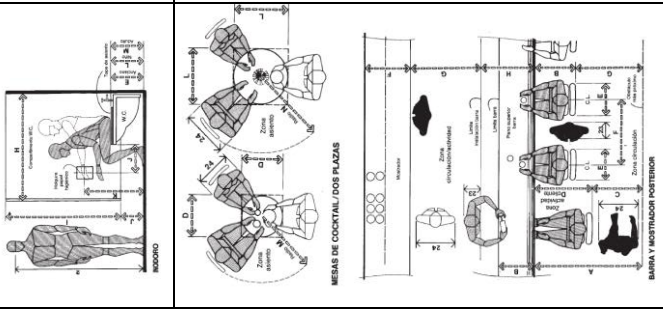
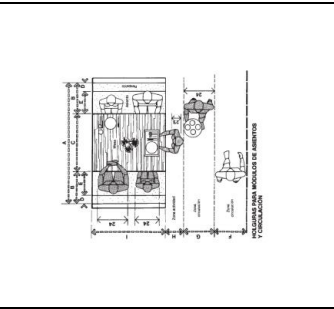
	Socializar y consumir alimentos	Consumo de alimentos y bebidas	Bar
ZONA DE SERVICIO	Espacio para equipos y preparación de alimentos	Elaboración de los alimentos	Cocina
	Espacio para el almacenamiento de alimentos.	Almacenaje de productos secos únicamente.	Despensa
	Área de despacho de platos preparados	Despacho de alimento hacia el usuario	Mesón de despacho
	Espacio de almacenaje para utensilios de limpieza	Almacenaje de utensilios de limpieza	Bodegas
	Espacio privado para uso de chef	Tendrá una zona privada de planeación y supervisión	Oficina
	Espacio privado para uso de empleados únicamente	Tendrá una pequeña zona de casilleros.	Área de personal
	Espacio para desechos	Acumulación de desechos	Área de desechos
ZONA ADMINISTRATIVA	Espacio para oficina	Dirección y control de actividades	Oficina
	Espacio para exposición y venta	Venta y exposición de productos	tienda
CIRCULACION VERTICAL	Subir al nivel de terraza, oficina y bar	Acceso a diversas zonas públicas y administrativas	Gradas
	Subir al nivel de terraza, oficina y bar	Acceso a diversas zonas públicas y administrativas	Ascensor

4.5.2 Cuadro De Zona-Espacio-Mobiliario-Área

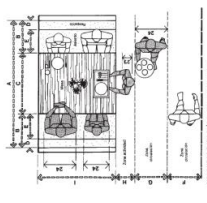
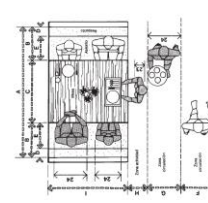
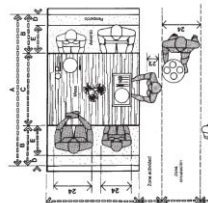
Tabla 17

Condicionantes determinantes

Zona	Sub-Zona	N° de espacios	Usuario		Equipamiento		instalaciones		Ilustración	Área
			Permanente	Ocasional	Mobiliario	Cantidad	Estándar	Especiales		
Z. AC.	Entrada	4	2-3	1-4	sofá	2	iluminación artificial	Cámara de vigilancia		6,22m <sup>2</sup> .
	Recepción	1	2-3	1-4	Mesón Asiento	1 2	iluminación artificial Toma de corriente Toma de datos Tomas de computadora	Cámara de vigilancia Wifi		22,39m <sup>2</sup>
Z.P.	S.S.H.H.	5		3-5	Baterías sanitarias urinarios lavamanos	6 1 7	iluminación artificial Zona de secar Instalación sanitaria			34,43 m <sup>2</sup>

Bar	1	3	5-10	Barra	1	Iluminación artificial directa e indirecta. Instalación de agua potable Instalaciones hidrosanitarias. Toma de corriente Toma de datos	Cámara de vigilancia  Wifi	44,46m 2	
Salón dorado	1	3-5	5-20	Sillas  Mesas	22  5	Iluminación artificial Directa, indirecta y luces guía Toma de corriente, para carga de celulares. Toma de datos	Cámara de vigilancia  Wifi	54,20 M2	
Salón 1	1	3-5	5-20	Sillas	8	Iluminación artificial Directa, indirecta y luces	Cámara de vigilancia	16,78m 2	



				Mesas	5	guía Toma de corriente, para carga de celulares.	Wifi		
salón 2	1	3-5	5-20	Sillas	42	Iluminación artificial Directa, indirecta y luces guía	Cámara de vigilancia		128,58 m <sup>2</sup>
				Mesas	13	Toma de corriente, para carga de celulares.	Wifi		
Terraza	1	3-5	5-20	Sillas	44	Iluminación artificial Directa, indirecta y luces guía	Cámara de vigilancia		160,11 m <sup>2</sup>
				Mesas	16	Toma de corriente, para carga de celulares.	Wifi		
Cocina	1	5-10		Mesón de preparación	2	Iluminación artificial Directa y puntual	Cámara de vigilancia		30,24m <sup>2</sup>
				Equipos	6	Instalación de agua potable e	Tomas especiales		

Z.S







### 4.5.3 Organigrama funcional

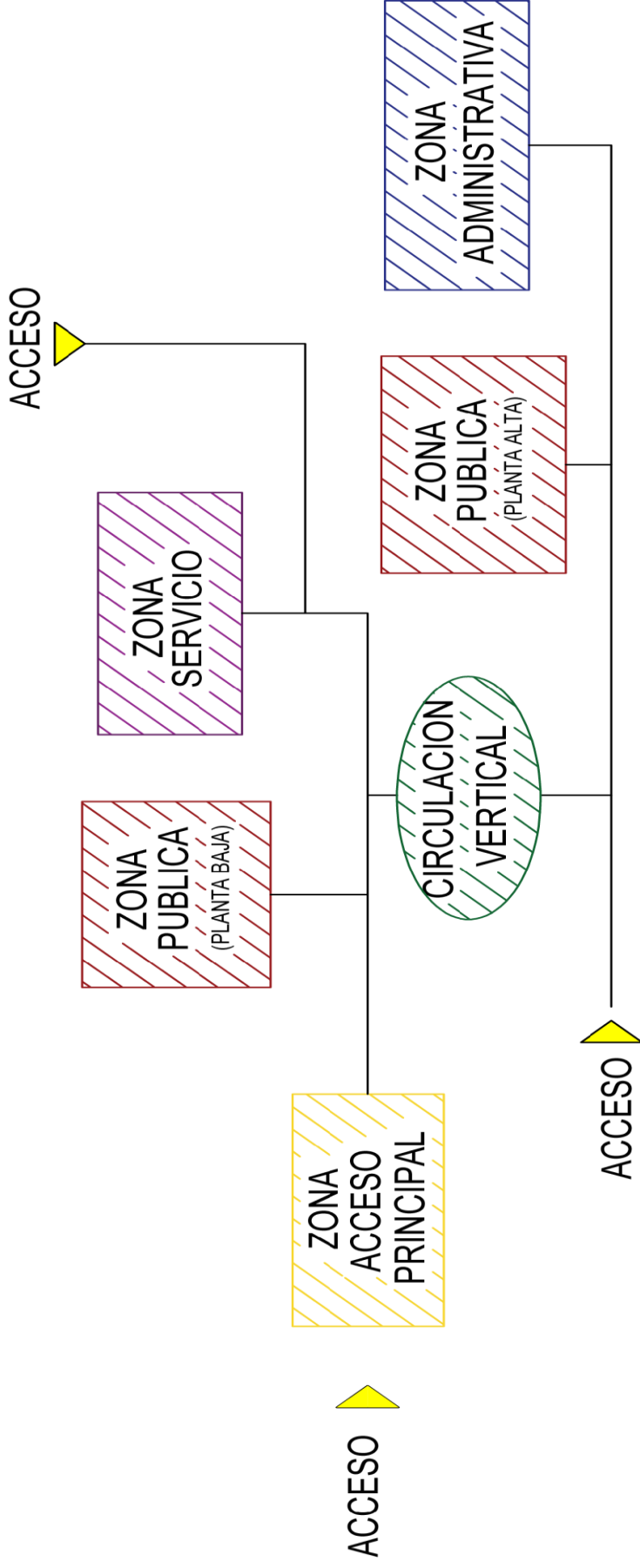


Figura 83. Organigrama funcional

### 4.5.4 Diagrama de flujos

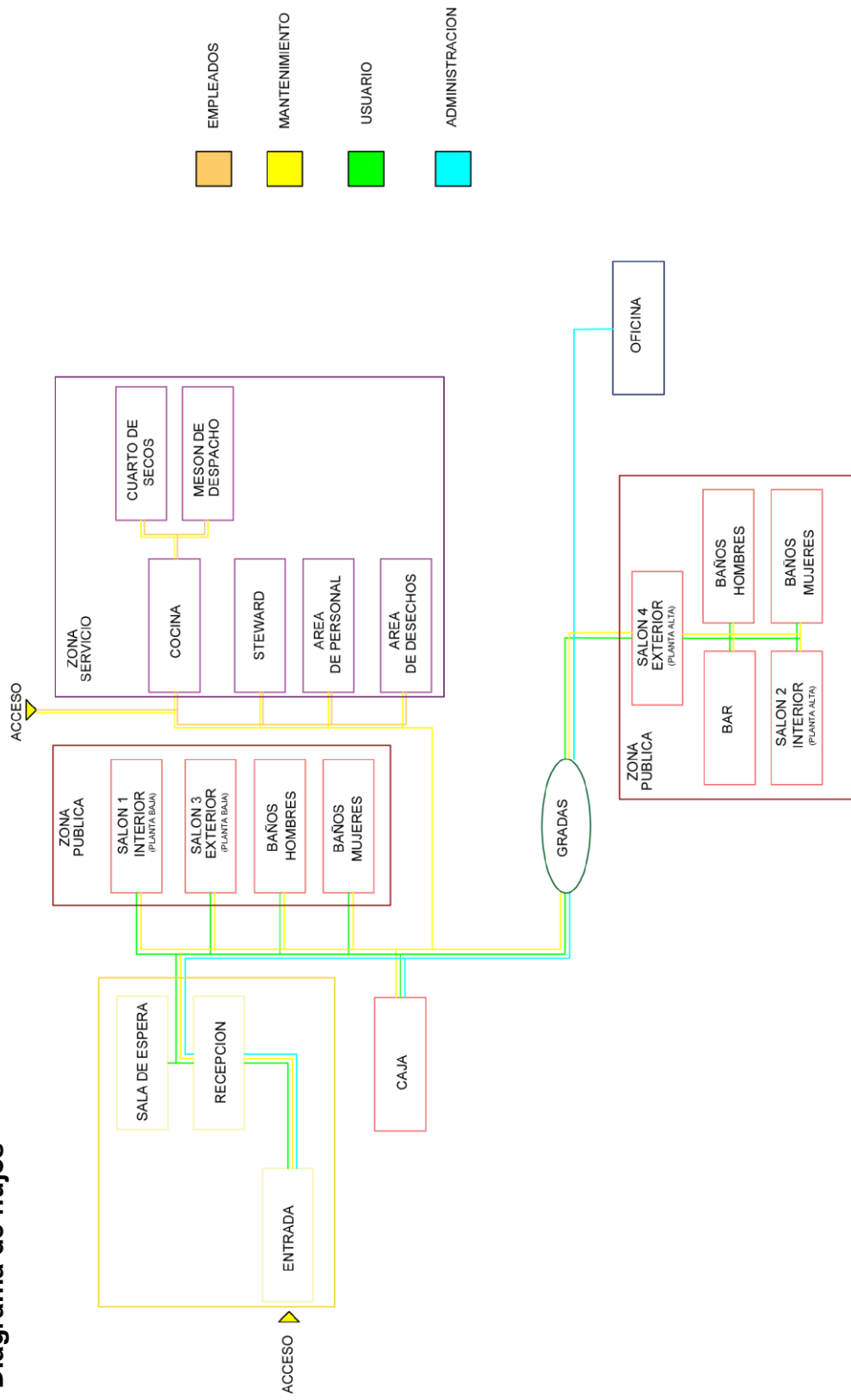


Figura 84. Diagrama de flujos

### 4.5.5 Grilla de relación

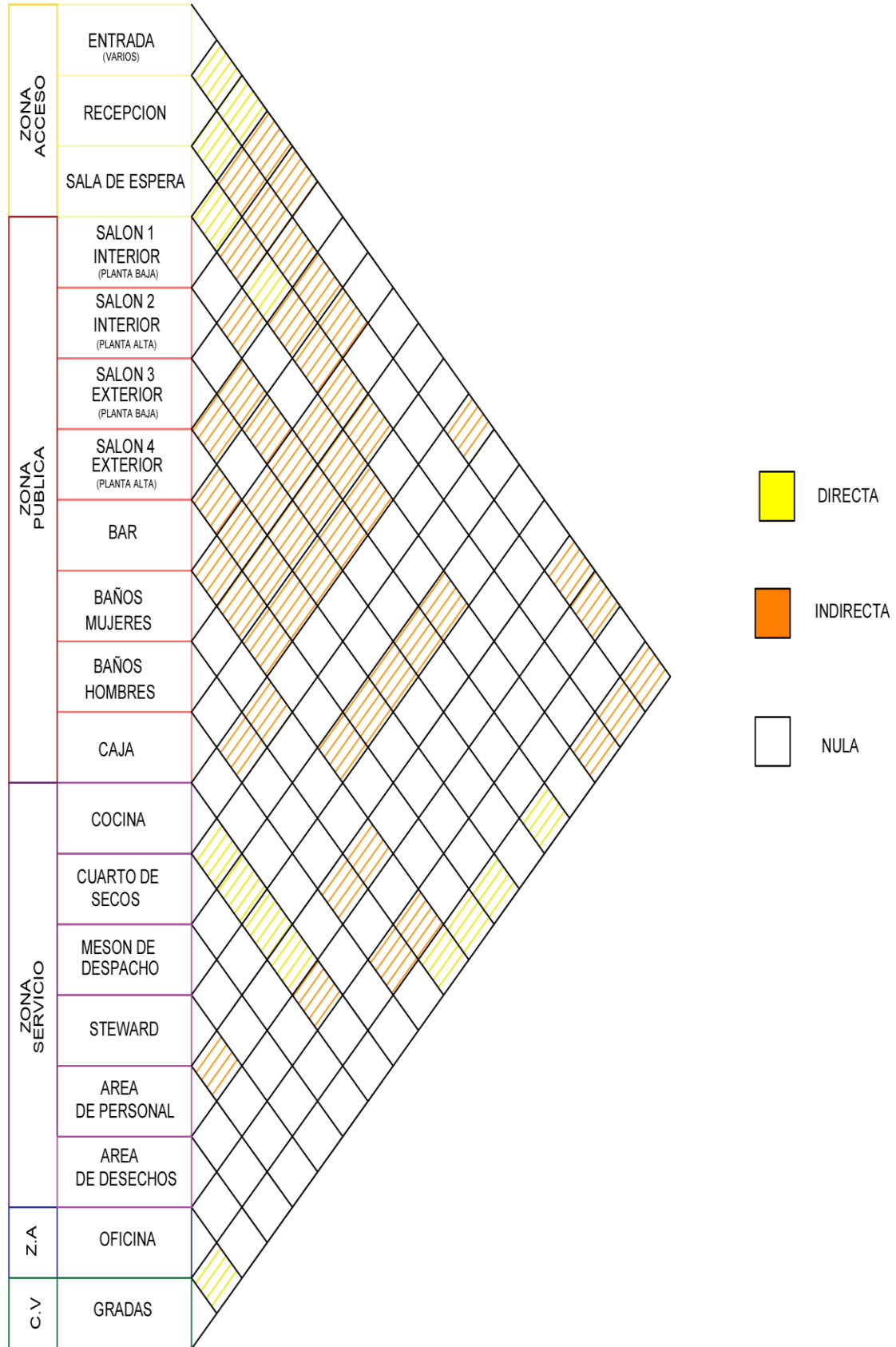


Figura 85. Grilla de relación

## 4.5.6 Plan masa



Figura 86. Plan Masa Pb



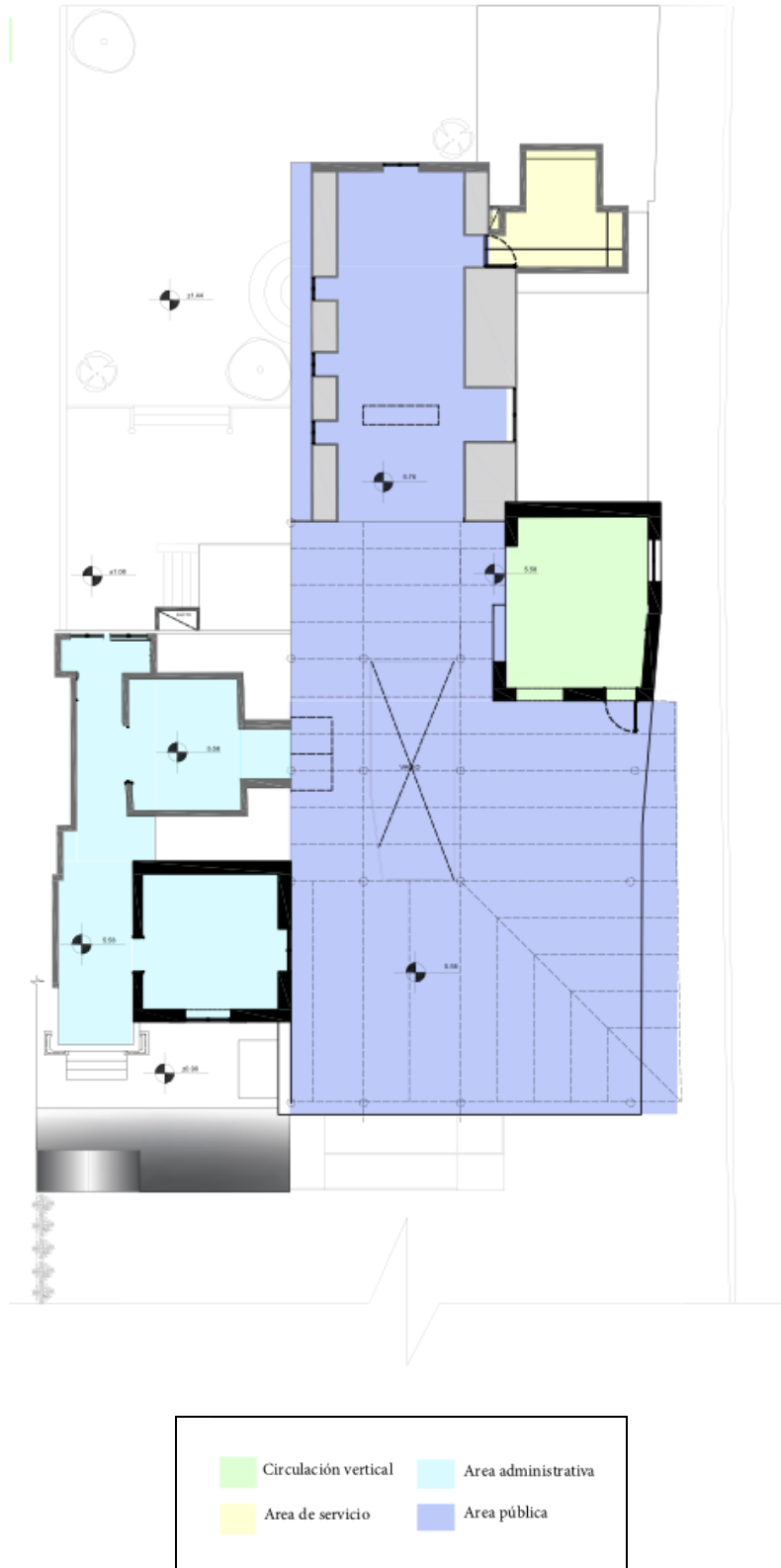


Figura 87. Plan Masa PA

### 4.5.7 Zonificación

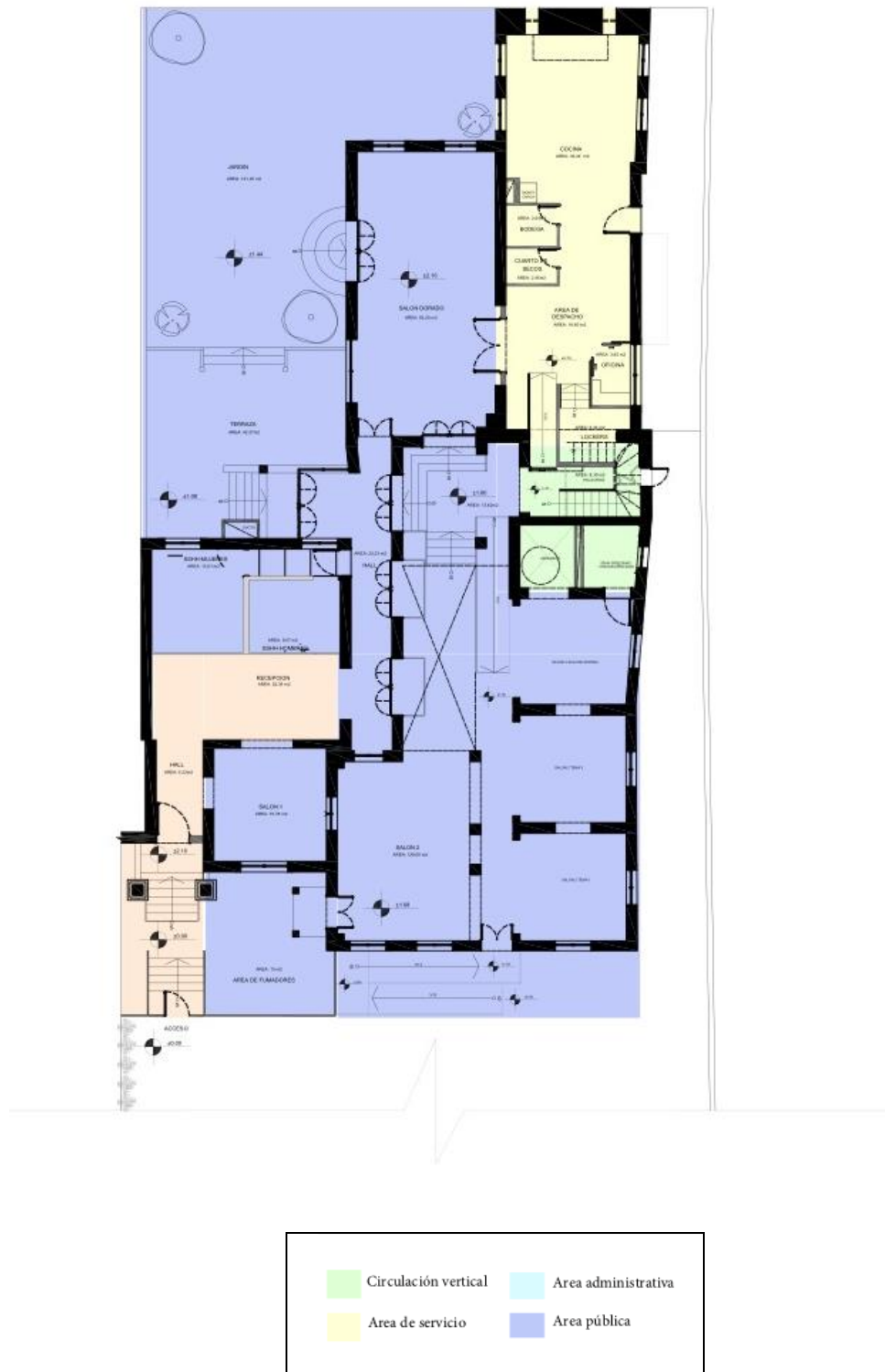


Figura 88. Zonificación PB



## REFERENCIAS

- ABC Color. (2011). Los primeros restaurantes. Recuperado el 23 de octubre de 2017, de <http://www.abc.com.py/articulos/los-primeros-restaurantes-305654.html>
- archivo metropolitano de la historia de Quito. (s.f.). archivo metropolitano de historia. Recuperado el 29 de diciembre de 2017, de <http://archivoqhistorico.quito.gob.ec/index.php/quienes-somos/nuestro-personal>
- ARQHYS. (2012). Historia de los restaurantes. Recuperado el 13 de noviembre de 2017, de <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>.
- ARQHYS. (2011). Cocinas industriales. Recuperado el 13 de noviembre de 2017, de <http://www.arqhys.com/blog/cocinas-industriales.html>
- ArteEspaña. (s.f.). Eclecticismo. Recuperado el 13 de noviembre de 2017, de AtreEspaña: <http://www.arteespana.com/eclecticismo.htm>
- Beteta, M. (2017). © 2017 Marco Beteta. Recuperado el 23 de octubre de 2017, de <http://marcobeteta.com/copyright/>
- Comité de Coordinación de Turismo de Tungurahua. (2008). Estrategia de turismo de la Provincia de Tungurahua. Ambato. .
- Curso de Gastronomía. (2015). Tipos de restaurantes. Recuperado el 14 de noviembre de 2017, de <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/155-tipos-de-restaurantes>
- Definicion.de. (2010). definición de Villa. Recuperado el 14 de noviembre de 2017, de <https://definicion.de/villa/>
- Definicion.de. (2014). Definición de remembranza. Recuperado el 13 de noviembre de 2017 de <https://definicion.de/remembranza/>
- El Cielo. (s.f.). Bogotá. el cielo Juan Manuel Barrientos. Recuperado el 20 de noviembre de 2017, de <http://elcielorestaurant.com/es/index.php/bogota>
- EL TIEMPO (2016). La historia del primer restaurante, Recuperado el 23 de octubre de 2017, de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16652166>

- EL TIEMPO (2016). Caius., A. (E. T. Editorial, Ed.) Recuperado el 13 de noviembre de 2017, de <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16652166>
- Gardey., J. P. (2015). definicion de Patio. Recuperado el 13 de noviembre de 2017, de Definicion.DE: <https://definicion.de/patio/>
- Gobierno Autonomo Descentralizado Municipal de Sig Sig. (2016). TITULO III DE LAS NORMAS DE ACTUACIÓN EN LAS ÁREAS HISTÓRICAS Y PATRIMONIALES . Alcaldía, Sig Sig.
- INPH. (s.f). Patrimonio Cultural, Que es patrimonio Cultural. Recuperado el 13 de noviembre de 2017, de <http://www.iaph.es/web/canales/patrimonio-cultural/>
- Inpsasel. (1958). Iluminancias en tareas y areas trabajo . Recuperado el 23 de octubre de [http://www.inpsasel.gob.ve/moo\\_doc/COVENIN\\_2249\\_1993.pdf](http://www.inpsasel.gob.ve/moo_doc/COVENIN_2249_1993.pdf)
- Jimenez, D. (2012). Blog- Técnicas de un restaurante. Recuperado el 23 de octubre de 2017, de Historia del restaurante: [http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante\\_9.html](http://dorisjimenezduran.blogspot.com/2012/08/historia-del-restaurante_9.html)
- Manzano, E. (2012). Esteban Manzano Fotografia&Renders. Recuperado el 1 de enero de 2018, de <http://emanzano.com/#!/about>
- MINISTERIO DE SALUD PUBLICA. (2013). GAIH. Recuperado el 13 de noviembre de 2017 de [http://instituciones.msp.gob.ec/somossalud/images/documentos/guia/GUIA\\_ACABADOS\\_HOSPITALARIOS%20COMPLETA.pdf](http://instituciones.msp.gob.ec/somossalud/images/documentos/guia/GUIA_ACABADOS_HOSPITALARIOS%20COMPLETA.pdf)
- Minsterio de Turismo del Ecuador . (1989). Categorización Sector Alimentos Bebidas. pdf. Quito.
- Plataforma arquitectura (2015). Trad. Vega, Valeria . Recuperado el 16 de octubre de 2017, de <https://www.plataformaarquitectura.cl/cl/770549/escuela-basica-nuestra-senora-de-la-cruz-del-sur-baldasso-cortese-architects>
- Plataforma Arquitectura. (2013). Arkitema Architects Recuperado el 13 de octubre de 2017 de <http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-238159/new-city-school-frederikshavn-arkitema-architects>

- Plazola, A. (1995). Restaurantes. En Enciclopedia de Arquitectura (Vol. 9, págs. 567-630). Plazola editores.
- REVISTA DINERS. (2011). Una tarde en la cocina del restaurante El Cielo . Recuperado el 20 de noviembre de 2017 de [http://revistadiners.com.co/articulo/22\\_144\\_asi-sabe-la-comida-en-el-cielo](http://revistadiners.com.co/articulo/22_144_asi-sabe-la-comida-en-el-cielo)
- Scribd. (2014). Clasificación de restaurantes, MaFerinBa. Recuperado el 12 de noviembre de 2017, de <http://www.scribd.com/doc29823720/Clasificacion-de-Restaurantes>
- The Telegraph*: (2007). *Restaurant review: La Tour d'Argent by Palmer, Paris*. Recuperado el 20 de noviembre de 2017, de <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/restaurants/3339874/Restaurant-review-La-Tour-dArgent-Paris.html>
- UTE. (s.f.). Historia de la restauración en Quito. (A. Yáñez, Ed.) Obtenido de Afiche clase Bares y Restaurantes : [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11766/1/50913\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11766/1/50913_1.pdf)
- WordPress (2005). Sistema de gestión de Calidad-ISO 9000-2005. Incontec. Recuperado el 12 de noviembre de 2017, de <http://asignaturashg.files.wordpress.com/2012/08/ntc-iso9000.pdf>

## **ANEXOS**



REPÚBLICA DEL ECUADOR  
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO  
**MUNICIPALIDAD DE AMBATO**

DEPARTAMENTO DE PLANIFICACIÓN  
SECCIÓN RÉGIMEN URBANÍSTICO

FORMULARIO DE NORMAS PARTICULARES



N° 0081288

<b>Clave Catastral</b>  0107025024000  <b>FECHA</b> 23/10/17  Reg. 803570	Propietario	Cédula Id.No.	1800708693	
	ORTIZ CALVACHE LUIS ALFREDO		Contacto	
	Parroquia:	Sector	MIRAFLORES (70)	
	Dirección	AV. MIRAFLORES Y PSJE. LAS PRÍMULAS		
	Motivo	REFACCIONES Y AMPLIACIONES	Entre	
Urbanización		División		


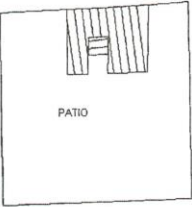

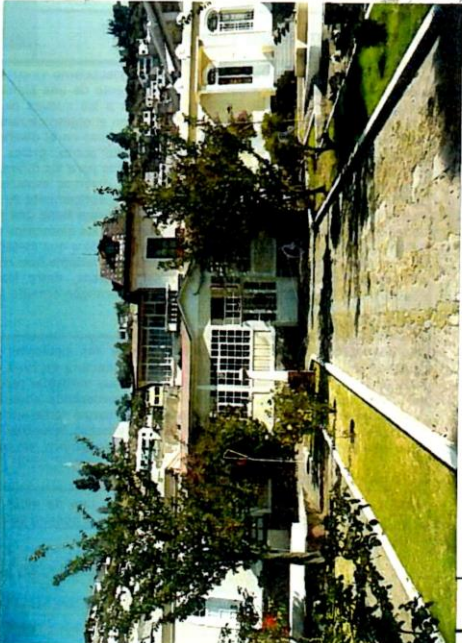
DESCRIPCION DE ORDENANZA		NORMAS MINIMAS	
Sectorización	AV. MIRAFLORES (MANUELA SAENZ-FRANCISCO FLOR)	Calle 1	AV. MIRAFLORES Y PSJE. LAS PRÍMULAS
Código	SA12-40	Calle 2	
Uso Principal	VO VIVIENDA CON USOS BARRIALES	Calle 3	
Forma Implantación	A-AISLADA	COORDENADAS	
RETIRO EN METROS  Frontal Lateral Izquierdo Lateral Derecho Posterior		(X) 762944	(Y) 9861834
	5	 <b>Norte</b>   ALVAREZ AGREDA MARIA SOLEDAD CERTIFICADOR REVISOR	
	3		
	3		
	3		
3			
Frente mínimo en metros	14		
Area Minima del lote en m2	360		
COS	En planta baja %	40	
	En otros pisos %	160	
CUS %			
Altura máxima en pisos	4		
Altura máxima en metros	12		
No.de vivienda por lote			
Area minima del lote por vivienda en m2	360		
Densidad neta HAB/HA			
Densidad bruta HAB/HA			
Indice de Habitabilidad	30		

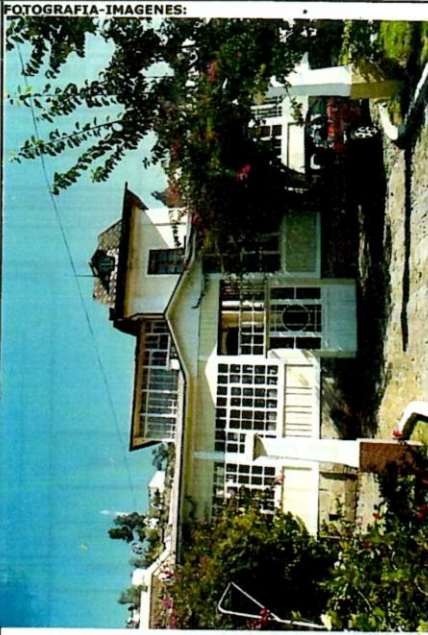
**ESTE DOCUMENTO NO ES PERMISO DE CONSTRUCCION NI TITULO DE PROPIEDAD**

Todo tipo de Construcción y Fraccionamiento se realizará previo Replanteo

SE EMITEN DOS NORMATIVAS: SECTOR Y AVENIDA (COLINDA DIRECTAMENTE CON ESTA ULTIMA)



	<b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL</b>	FICHA BI-1 DE REGISTRO EMERGENTE	REGISTRO N°: 162								
	<b>DEPARTAMENTO NACIONAL DE INVENTARIO</b>	INVENTARIO DE BIENES INMUEBLES	ARCHIVO N°: 03 CLAVE CATASTRAL: 00								
Entidad Investigadora: INPC	Registrado por: Arq. Sara Atiaga	Código de Bienes Inmuebles: 4T-03-04-162									
Denominación del Bien Inmueble: Villa Miraflores		Localización									
Uso Original: Vivienda	Uso Actual: Vivienda	Provincia: Tungurahua	Cantón: Ambato								
		Parroquia: .....	Calle: Av. Miraflores								
		MZ: .....	Sitio Geográfico: .....								
			N°: 1117								
			Zona: .....								
Régimen de propiedad:   Particular Nombre del propietario: Dr. Ortiz Tipo de tenencia: Época de construcción: 1900 Fecha de construcción: .....		<b>Tipología:</b> 	<b>Ubicación:</b> 								
<b>TIPOLOGÍA:</b> <table border="1"> <tr> <td>Nro. Retiros:</td> <td>Nro. Pisos Interior:</td> <td>Nro. Frentes:</td> <td>Nro. Familias:</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> </table>		Nro. Retiros:	Nro. Pisos Interior:	Nro. Frentes:	Nro. Familias:	3	2	4	1		
Nro. Retiros:	Nro. Pisos Interior:	Nro. Frentes:	Nro. Familias:								
3	2	4	1								
<b>Valoración:</b> Arquitectónico estético											
<b>Con entorno natural de áreas verdes:</b> SI		<b>Influencia estilística en fachada:</b> Arquitectura Europea Nórdica	Intersección: .....								
<b>A) DESCRIPCIÓN DE LA FACHADA</b>   Retranqueada Niveles o Pisos: 2 Vanos Abiertos N° PA: ..... PB: ..... Zócalo: Piedra Portal o Soporte: Remate de Fachada: Banda de madera Portada: Balcones: Volado N°: 1 Balcones: ..... N°: ..... Molduras y Ornamentación: En los paños molduras rectas semejan pilastras, trabajo en madera en ventanas Color: Amarillo Textura: Lisa		<b>Imágenes - Fotografías:</b> 									
<b>B) ESTRUCTURA</b> Cimiento: Piedra Paredes: Pishilata Cubierta: zing											
<b>C) CARACTERÍSTICAS RELEVANTES</b> Interior: ..... Exterior: .....											
<b>D) ESTADO DE CONSERVACIÓN</b> Cubierta: BUENO Estructura: BUENO Elementos: BUENO Mantenimiento: .....											

<b>NIVEL DE INTEGRIDAD Y/O CONSERVACIÓN</b> SUBSUELO: ----- PLANTA BAJA: ORIGINAL 2da. PLANTA: ORIGINAL 3ra. PLANTA: ----- 4 o MAS: -----	<b>FOTOGRAFIA-IMAGENES:</b> 
<b>CATEGORÍA DE LA EDIFICACIÓN:</b> MONUMENTAL:   Tradicional Selectiva	
<b>TIPOS DE INTERVENCIÓN:</b> Rehabilitación <b>NIVELES DE INTERVENCIÓN:</b> Conservación  Reestructuración	
<b>GRADO DE PROTECCIÓN:</b>   Parcial	
<b>DESCRIPCIÓN:</b> Los postulados teóricos del Ecléctismo vinculados a los renacentistas del concepto de Villa necesitaban de lotes de considerable área para el emplazamiento de una planimetría que a pesar de evitar la presencia del patio central, tenían muchos espacios y ambientes acordes a las nuevas necesidades y la disponibilidad económica de sus dueños. El emplazamiento es muy retirado del ingreso, con el objeto de tener mayor privacidad y de disponer un elegante jardín con un equipamiento que permita una estancia agradable; en el diseño se presenta una conjunción de estilos y elementos, como vanos rectangulares, otros con arco de medio punto, grilles, cubiertas de diferentes pendientes, manzardas etc. Son tipologías que tienen independizados los ingresos para los diferentes servicios, el ingreso principal lleva al hall, espacio muy importante pues es el de transición hacia los diversos espacios sociales, los mismos que tienen vinculación por arcos o pórticos como los únicos elementos que definen ópticamente su función, generalmente en este hall la presencia de la grada que sirve al segundo piso es preferencial y la misma tiene una resolución constructiva de gran calidad. La planimetría fluye por el espacio natural y corredores o galerías son los elementos que acompañan los recorridos, varios de estos ambientes se hallan en bloques de un nivel que incorporan antepechos que evitan la presencia del alero de cubierta o tienen terraza. En todo caso se tiene una volumetría muy armónica y agradable que resulta dominante en todo el ámbito del solar, en el aspecto constructivo está resuelta con materiales diversos, entre los que se encuentra el ladrillo mambón para paredes y posiblemente para pilastras estructurales y el hormigón armado para dinteles largos de las galerías y de otros ambientes.	
<b>RESPONSABLE:</b> Arq. Fabián Lara O.	
<b>OBSERVACIONES DEL CONJUNTO:</b> Todas las tipologías de las Villas eclécticas al emplazarse en solares muy considerables permiten el lucimiento de la arquitectura en total plenitud, y todos los elementos decorativos incorporados en exteriores e interiores muestran su expresión muy particular pero en armonía con otros, logrando de esa manera el concepto de unidad arquitectónica. Por todo ello, y considerando además que este tipo de urbanizaciones tiene su origen en los postulados de Howard de la "ciudad jardín" que surgió como nueva propuesta, en búsqueda de una mejor calidad de vida que en Europa varias ciudades la perdían por el proceso industrial que fue incontrolable, y que generó toda una problemática social que también fue analizada en sus diferentes campos, sin que el arquitectónico y urbanista sea soslayado.	
<b>VALORACIÓN DEL ENTORNO:</b>   Apreciable	
<b>OBSERVACIONES:</b> Por todo lo indicado, este tipo de villas deben ser mantenidas como testimonio de las diferentes influencias arquitectónicas en general que llegaron a nuestro país.	

